

Rumpsteak mit Parmesan-Kartoffeln

Für 4 Portionen

4 Rumpsteaks, Färse (à 200 g)	800 g Drillinge	Salz, Pfeffer
20 g Butter	100 g Parmigiano Reggiano	1 EL Paprikapulver
1 EL Rosmarin	150 g Feldsalat	150 g Kirschtomaten
10 g Trüffel	2 EL Trüffelöl	1 EL Aceto Balsamico
2 EL Sonnenblumenöl		

Rumpsteaks aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Dann abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter schmelzen und ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn damit bestreichen. Parmesan fein reiben und auf dem Blech verteilen. Die Kartoffeln mit der restlichen Butter sowie Paprikapulver und Rosmarin verrühren. Dann mit der Schnittfläche nach unten auf den Parmesan setzen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Feldsalat waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und halbieren.

Vorsichtig miteinander vermengen. Trüffel in feinen Scheiben darüber hobeln. Trüffelöl mit Balsamico verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln.

Sonnenblumenöl erhitzen und die Rumpsteaks von allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten pro Seite medium braten.

Die Rumpsteaks mit den Parmesan-Kartoffeln und dem Trüffel-Feldsalat anrichten.

NN am 03. Dezember 2025