

## Rumpsteak mit Sauce béarnaise

### Für 2 Portionen:

125 g Butter und 3-4 EL	3 Stängel Estragon	0,5 Bund glatter Petersilie
150 ml Weißwein	3 EL Essig	10 weiße Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	2 Rumpsteaks à 250 g	1 Prise Fleischgewürz
3-4 EL Bratöl	8 Champignons	1 Zwiebel
1 EL Whiskey-Barbecue-Sauce	1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix
2 Eigelb	0,5 TL Stärke	

125 g Butter in einen Topf geben und bei niedriger Hitze zerlassen, bis das in der Butter enthaltene Wasser verdampft ist.

Parallel dazu Estragonblätter von den Stielen zupfen. Estragonblätter fein hacken, Petersilie ebenfalls fein hacken und beides separat voneinander beiseitestellen. Weißwein in einen Topf gießen. Essig, weiße Pfefferkörner, Estragonstiele und Lorbeerblätter zum Weißwein in den Topf geben. Den Würzsud einmal aufkochen, auf 50 ml reduzieren und anschließend durchsieben.

In der Zwischenzeit die Fettkanten beider Rumpsteaks mehrfach leicht einschneiden und die Steaks von beiden Seiten kräftig mit Fleischgewürz würzen. 1-2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnittflächen der Steaks darin von jeder Seite, je nach gewünschter Garstufe, anbraten. Dann die Steaks nochmals auf den schmalen Seiten anbraten. Sobald die Rumpsteaks fertig gegart sind, Pfanne von der Hitze nehmen und 2-3 EL Butter dazugeben.

Währenddessen Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren darin anbraten. Champignons von der Hitze nehmen, 1 EL Butter und 1 EL Barbecue Sauce dazugeben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Eigelb und Würzsud in einen Topf geben und bei niedriger Hitze dickcremig darin aufschlagen. Der Topf sollte nicht zu heiß werden, da das Eigelb sonst stockt. Stärke unter das schaumig geschlagene Ei rühren. Die zerlassene Butter nach und nach unter die Eimasse schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht. Sauce béarnaise mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken und die feingehackten Estragonblätter unterrühren.

Rumpsteaks aus der Pfanne nehmen. Die Champignons zur übrigen zerlassenen Butter in die Fleisch-Pfanne geben, bei mittlerer Hitze mit der Butter vermengen, die feingehackte Petersilie unterrühren und nochmals mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken.

Rumpsteaks auf jeweils einen Teller geben. Champignons auf beide Rumpsteaks verteilen. Etwas von dem übrigen Fett aus der Fleisch-Pfanne unter die Sauce béarnaise rühren. Sauce béarnaise auf zwei kleine Schälchen verteilen und jeweils zu den Rumpsteaks reichen. Alternativ die Sauce béarnaise direkt großzügig über die Champignons träufeln.

Steffen Henssler am 26. Januar 2025