Rumpsteak mit Patatas Bravas, Zitronen-Aioli

Für 2 Portionen:

2 Rumpsteak à 250 g	500 g Kartoffeln	1 Tl Paprikapulver, geräuchert
1 Bio-Zitrone	5 Knoblauchzehen	1 Ei
1 Tl Senf	250 ml Rapsöl	1 Zwiebel, rot
1 Chilischote	1 El Rohrohrzucker	250 g stückige Tomaten
50 g Butter	4 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten. Im Backofen 35 Min. backen. Hin und wieder wenden.

Zitrone abwaschen und Schale fein abreiben. 2 EL Zitronensaft auspressen. 1 Knoblauchzehe schälen und pressen. Das Ei trennen. Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft, Senf und etwas Salz in einem hohen Gefäß kurz pürieren. Anschließend unter ständigem Pürieren das Rapsöl in dünnem Strahl hinzugeben. Es sollte eine dickliche Mayonnaise entstehen. Zitronenschale unterheben. Abgedeckt kalt stellen.

Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Knoblauch hinzugeben. Rohrohrzucker darüber verteilen und leicht karamellisieren. Stückige Tomaten hinzugeben, 3-4 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Knoblauch zerstoßen. In einer großen Pfanne erneut etwas Olivenöl erhitzen. Rumpsteaks von beiden Seiten 1 Min. scharf anbraten. Hitze etwas herunter stellen. Butter, Knoblauch und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Rumpsteaks von beiden Seiten weitere 3-4 Min. braten. Dabei immer wieder etwas Butter über die Steaks träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln aus dem Ofen holen und zusammen mit der Tomatensauce in einer Schüssel vermengen.

Anschließend mit dem Rumpsteak und der Aioli auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 12. April 2025