

Dry Age Rumpsteak in Portwein-Glace mit Ratatouille-Gemüse und Kräuterdrillingen

Zutaten für 4 Personen:

Dry Age Rumpsteaks:

4 x 180 g Rumpsteaks
300 ml Kalbsjus
4 cl Portwein
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
2-3 Flocken Butter
2 EL Zucker
Thymian, Rosmarin (jeweils 3-4 Zweige)
Cherrytomaten (als Garnitur)

Ratatouille-Gemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
½ Zwiebel
Knoblauch
1-2 EL Tomatenmark
Olivenöl
150-200 ml Rotwein
200-300 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Kräuterdrillinge:

20 Drillinge (besonders kleine Kartoffeln)
Knoblauch
Butter
Frische Kräuter (Rosmarin, Majoran)
Meersalz
Muskatnuss



Die Rumpsteaks mit Kräutern und Knoblauch von beiden Seiten anbraten und anschließend im Ofen bei 125 °C Ober- und Unterhitze für 15-20 Minuten (je nach gewünschtem Garpunkt) weiter garen. Dann in derselben Pfanne die gewürfelte Zwiebel anschwitzen und den Zucker karamellisieren lassen. Danach den Portwein zugeben, einreduzieren lassen und mit Kalbsjus aufgießen. Kurz vor dem Anrichten die kalten Butterflocken zum Binden unter die Soße rühren.

Die Kartoffeln mit der Schale in heißem Wasser mit Majoran, Kümmel und etwas Salz kochen. Danach die Drillinge in der Pfanne mit Butter, Kräutern und Knoblauch anschwitzen und mit Meersalz und Muskat abschmecken.

Für das Ratatouille-Gemüse Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel würfeln, in Olivenöl anbraten und mit Knoblauch, Salz und gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach mit 1-2 EL Tomatenmark anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und der Gemüsebrühe aufgießen. Das Gemüse weiter schmoren lassen und abschmecken.

Für die Garnitur die frischen Cherrytomaten mit Olivenöl, Thymian und Rosmarin für max. 5 min zum Rumpsteak in den Ofen geben. Nun die Rumpsteaks mit dem Ratatouille-Gemüse, den Kräuterdrillingen und der Portwein-Glace anrichten und mit den Cherrytomaten garnieren.

