

Rumpsteak

mit Rotweinzwiebeln
und Kartoffelflan



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Kartoffelflan:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 750 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 150 g BIO SONNE Bergbauernkäse
- 50 g LANDFEIN Butter
- 50 ml LANDFEIN Sahne
- NIKOS Olivenöl für die Förmchen

Für die Sauce:

- 8 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 150 ml Rotwein (trocken)
- 4 EL Essig
- 1 EL NIKOS Olivenöl
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 1 Prise COOK! Thymian
-
- 4 GUT BARTENHOF Rumpsteaks
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Thymian
- FRISAN ÖL zum Braten
- Salz und COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und vier Förmchen mit Olivenöl bepinseln.
2. Anschließend die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser für 10–15 Minuten garen – danach abgießen und trocknen lassen.
3. Den Käse grob raspeln und zusammen mit Butter, Sahne, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben – alles fein stampfen.
4. Zum Schluss die Eier unter den abgekühlten Stampf mischen und alles auf die Förmchen verteilen – für 25–30 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.
5. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, vierteln und die einzelnen Schichten voneinander lösen – alles in eine Auflaufform verteilen und mit Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer, Essig und Honig mischen.
6. Abschließend mit Rotwein begießen, die Form abdecken und für 30 Minuten im Ofen backen – den Deckel entfernen und weitere 10 Minuten backen.
7. Zum Schluss die Steaks mit Salz würzen und in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten – die Knoblauchzehen leicht gequetscht mit Butter und Thymian dazugeben und das Fleisch damit aromatisieren.
8. Im Anschluss die Steaks im Ofen bei 100°C Umluft ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von knapp 55°C erreicht ist.
9. Dann erst in dünne Tranchen aufschneiden und zusammen mit den Rotweinzwiebeln und Kartoffelflan servieren.