

# Rumpsteak unter einer Kräuterkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eines der schönsten Stücke vom Rind in einen Kräutermantel gehüllt mit “ stimmiger “ Beilage“.

## Zutaten

- 4 Stück zugeschnittenes Mareo Rumpsteaks à 180g - 200 g
- Etwas Rapsöl und Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 1 Rosmarin und Thymianzweig
- Für die Kräuterkruste:
- Frische Kräuter nach Marktlage, wie: Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Thymian, Estragon etc.
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 gehäufte Tl scharfer Senf
- 2 - 3 Esslöffel geriebenes Weißbrot
- 1 Eigelb
- Für die Rotweinschalotten:
- 250 - 300 g gleichmäßig große Schalotten
- 1/4 l trockener Rotwein
- Etwas Honig
- Gewürze
- 500g geschälte Kartoffeln
- 1 Teelöffel Mehl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Eier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kräuterkruste:

## **Schritt2**

Die Kräuter kurz abspülen, auf einem Küchentuch trocknen und fein hacken.

## **Schritt3**

Die feingehackten Schalotten und den gehackten Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und den Senf dazu geben. Das geriebene Brot und das Eigelb hinzufügen und alles mit einander "pastenartig" gut vermischen.

## **Schritt4**

Als Streifen auf eine Klarsichtbeutel geben, einschlagen, 2 cm hoch, glatt mit einem Rollholz verteilen und zunächst für 20 min. in das Kühlfach legen.

## **Schritt5**

Die Rotweinschalotten:

## **Schritt6**

Zwei Löffel Honig in etwas Butter schmelzen und die gepellten und auf gleiche Größe geschnittenen Schalotten dazu geben.

## **Schritt7**

2 - 3 min. miteinander "angehen" lassen, mit Rotwein ablöschen, salzen, pfeffern, leise 3 - 4 min. köcheln lassen, nicht zu weich werden lassen.

## **Schritt8**

Die Reibekuchen:

## **Schritt9**

Die geschälten Kartoffeln zur Hälfte fein reiben und zur Hälfte feine Streifen hobeln.

## **Schritt10**

Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss darüber geben. Mit dem Mehl und den Eiern verarbeiten und kleine, krosse Reibekuchen in Butterschmalz heraus braten.

## **Schritt11**

Rumpsteaks auf der Fettseite 2 - 3 einschneiden um ein "Zusammenziehen" zu vermeiden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Rosmarin - und Thymianzweige dazu geben.

## **Schritt12**

Recht heiß von jeder Seite lediglich 1 - 2 min. Farbe nehmen lassen.

## **Schritt13**

Heraus nehmen und mit der inzwischen kalt gewordenen Kräuterkruste belegen, zuschneiden,

anpassen.

#### **Schritt14**

In den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen unter den Grillstäben

#### **Schritt15**

ca. 4 - 5 min. überkrusten. Herausnehmen, prüfen und 2 - 3 min. "ausruhen" lassen.

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

Die Steaks mit 2 - 3 kleinen, krossen Reibekuchen und den

#### **Schritt18**

Rotwein - Zwiebeln anrichten

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** kräuter, kräutermantel, reibekuchen, rotweinschalotten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumpsteak-unter-einer-kräuterkruste/>