

Rumpsteaks mit Pecannuss-Kruste und Balsamico-Jus

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

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

Stimmig-herzhaft-lecker, schnell in 20-25 Minuten gemacht

Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 180g-200 g
- 1 EL Butter mit 1 EL Pflanzenöl gemischt
- 1 EL Rohrzucker (braun)
- 75 ml Balsamico
- Salz
- 70 g Pecan Nuss Kerne, mit dem Schneidestab fein gehackt
- 1 El Semmelbrösel
- Abrieb 1 Zitrone
- 1 Zweig frischer Rosmarin, gehackt
- 1 EL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 TL Pfefferkörner (weiß)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pecannuss-Kruste:

Schritt2

Den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in einem Mörser mit dem Pfeffer zerstoßen.

Schritt3

Mit den Semmelbröseln, Rosmarin und dem Zitronenabrieb mischen.

Schritt4

Die Steaks:

Schritt5

Die Fettkante der Rumpsteaks ev. etwas verdünnen, 2-3 mal einschneiden um ein Zusammenziehen zu verhindern, salzen.

Schritt6

In Butter mit Pflanzenöl kurz und scharf von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Die Auflage verteilen und im 180° C heißen Backofen oder unter dem Grill 5-8 min. nach eigenem Gusto zu Ende braten (von rare-medium)

Schritt8

Die Balsamico-Jus:

Schritt9

Inzwischen in er gleichen Bratpfanne den Rohrzucker etwas karamellisieren lassen und mit dem Balsamico, ev. ausgetretenem Fleischsaft oder auch braunem Bratensaft aufgießen.

Schritt10

Etwas kalte Butter verrühren, nachschmecken.

Schritt11

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Rindfleischgerichte, schnelle küche, steaks

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumpsteaks-mit-pecannuss-kruste-und-balsamico-jus/>