

# 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/>