

## ***Gegrilltes Rumpsteak auf italienische Art mit pikanten Kartoffelwürfel, karamellisierten Cherrytomaten und Rauken Blätter***

---

### **Zutaten für 4 Personen**

2 Rumpsteaks, à 400 g	Thymianzweige
300 g Kartoffel, festkochend	Olivenöl
1 kg Kirschtomaten	Fleur de Sel
2 Bund Raukesalat	Zucker
150 g schwarze Oliven ohne Stein	Pfeffer, grob zerstoßen
3 unbehandelte Zitronen	Balsamico-Essig, alt
Chiliflocken	Frischer Parmesankäse

### **So bereiten wir das gegrillte Rumpsteak auf italienische Art mit pikanten Kartoffelwürfel zu**

Den Backofen auf 90 -100 °C vorheizen.

1. Das Fleisch auf einer Grillplatte von allen Seiten in Rapsöl sehr kräftig anbraten, danach herausnehmen und im, auf 90-100°C vorgeheizten Backofen, ruhen lassen.
2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zitronenabrieb, den Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und den Thymian miteinander und zum Schluss die Oliven, leicht angedrückt, dazugeben.
3. Die Kartoffeln schälen und würfeln und in den gelochten Dampfgarbehälter geben. Mit Salz und Chili würzen und für ca. 15 Min. dämpfen.
4. Auf der Grillplatte die Cherrytomaten leicht mit Zucker karamellisieren und das Thymian-Olivenöl mit den Oliven zugeben und kurz mit anschwenken. Gedämpfte Kartoffelwürfel zugeben.
5. Das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen, und auf die karamellisierten Tomaten legen.
6. Die Tomaten und das Fleisch auf einem Teller anrichten, mit den gewaschenen Rauken Blätter dekorieren, grobe Parmesanstückchen mit einer Käseibe drüber reiben und mit einem alten Balsamico-Essig und ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln