

▪ **Die Küchenschlacht – Leibgerichte am 12. Januar 2026 (WH von 2019) ▪**
mit Alexander Kumptner



Noah Fernandes

Rumpsteak mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteak, à 250 g
 2 Knoblauchzehen
 40 g Butter
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 30 ml Olivenöl
 1 TL schwarze Pfeffermischung, in
 ganzen Körnern
 Fleur de sel, zum Würzen

Den Backofen auf 100 Umluft vorheizen.

Pfeffermischung in einem Mörser grob zerstoßen. Knoblauch abziehen und mit einer schweren Messerklinge flach drücken.

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rumpsteaks waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten in den Pfeffer drücken und mit Rosmarin, Thymian, Knoblauchzehen und Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Das Ganze leicht massieren und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren. Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen, Kräuterzweige und Knoblauchzehen entfernen und beiseitelegen, Rumpsteaks 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Eine große Pfanne erhitzen, Fleisch in die heiße Pfanne legen. Kräuter und Knoblauch wieder dazugeben. Steaks 2-3 Minuten auf der ersten Seite anbraten. Fleisch wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 2-3 Minuten braten. Butter dazugeben und das Fleisch damit beträufeln. Pfanne vom Herd nehmen. Fleisch mit Kräutern, Knoblauch und Butter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten medium garen. Rumpsteak 2 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren mit Fleur de sel würzen.

Für die Bratkartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
 2 Schalotten
 ½ Bund glatte Petersilie
 30 g Butterschmalz
 50 g kalte Butter
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf etwa 3 cm hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Kartoffeln gründlich säubern und ins kochende Wasser geben. Kartoffeln bei geschlossenem Deckel in 15 Minuten weich garen. Anschließend auskühlen lassen und schälen. Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Wenn die Kartoffeln goldbraun sind, die Schalotten zugeben, 2-3 Minuten mitbraten lassen. Kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterschwenken.

Für den Salat: Salatherzen waschen, trockentupfen, Blätter abzapfen und etwas
2 Romana-Salatherzen zerkleinern. Zitrone halbieren und einen Esslöffel auspressen. Öl,
8 Kirschtomaten Zitronensaft, Zucker sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
1 rote Zwiebel Dressing mit Salat vermischen. Tomaten halbieren. Zwiebel abziehen und
1 Zitrone in Ringe schneiden.
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rumpsteaks mit Bratkartoffeln auf Tellern anrichten. Salat in separaten Schälchen anrichten und die Tomaten und Zwiebelringe darauflegen.