

Samstagsrezept von Dietmar Klein, Maritim-Hotel Düsseldorf
15. März 2008

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Zwiebel-Kräuterkruste, Speckbohnen und Röstkartoffeln

Zutaten

180 g	Roastbeef Argentinien
30 g	Zwiebelwürfel
2 EL	Löwensenf medium
2	Eigelb
	Kräuter (Schnittlauch, Blattpetersilie, Zitronenthymian, Kerbel)
etwas	Mehl (Typ 405)
60 g	grüne Bohnen, gegart
30 g	Speck
100 g	fest kochende Kartoffeln, gegart, in Scheiben geschnitten, ohne Schale
3 cl	Kalbsjus, fertig gekocht oder Fertigprodukt

Zubereitung

Zwiebelwürfel kurz in der Pfanne anschwitzen. Danach mit Löwensenf, Eigelb, Kräutern und Mehl in einer Schüssel vermengen.

Das Rumpsteak mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Anschließend die Kruste aufstreichen und im Ofen medium garen.

Die Kartoffeln in einer heißen Pfanne knusprig braten, Speck und Zwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen in Salzwasser blanchieren, mit etwas Speck anschwemmen und abschmecken. Anschließend Kalbsjus erhitzen.



Anrichteweise

Die Röstkartoffeln und die Speckbohnen jeweils halb mittig auf dem Teller anrichten. Das fertig gegarte Steak darauf setzen und mit der Jus umgießen.