Gegrilltes Rumpsteak in Whiskysauce mit Kürbisstampf und Champignons



Dieses Mal gibt es die Steaks rare, also innen noch blutig. Gewürzt wird nur mit Steakpfeffer, der ja immer auch noch Salz enthält. Also kleine Beilage zu den Steaks gibt es Champignons und Schalotten.

Und als eigentliche Gemüsebeilage einen leckeren Kürbisstampf mit viel Butter und einigen Gewürzen – passend zur derzeitigen Kürbissaison.

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks à 300 g
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Schalotten

- Scotch-Whisky
- Steakpfeffer
- Salz
- Butter
- Kräuterbutter
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.



Kürbis putzen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen. Eine große Portion Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Warmhalten.

Rumpsteaks auf beiden Seiten mit dem Steakpfeffer würzen.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen, kleinschneiden und ebenfalls in die Schale geben.

Butter in einer Grillpfanne erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. An den Rand der Pfanne verschieben.

Steaks auf jeder Seite eine Minute angrillen. Dann mit einem guten Schluck Whisky ablöschen. Mit einem Deckel zudecken und Steaks nochmals 2–3 Minuten im Whisky garen. Sollte der Whisky zu schnell verkochen, einfach noch etwas nachgießen.

Gemüse leicht salzen.

Kürbisstampf auf zwei Teller verteilen. Jeweils ein Steak dazugeben. Gemüse zum Steak geben. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Steak geben. Servieren. Guten Appetit!

Rumpsteak mit Champignons und Pommes frites



Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak. Für die Carnivoren unter meinen Besuchern.

Ich habe für dieses Rumpsteak ein wenig tiefer in die Tasche gegriffen. Zwar habe Ich es auch beim Discounter gekauft. Aber es hat immerhin satte 350 g und hat doch stattliche 8,50 € gekostet. Ein Preis, den ich normalerweise für ein Steak nur selten ausgeben.

Aber das Steak gelingt sehr gut und ist sehr zart und schmackhaft. Das beste Steak, das ich in letzter Zeit gegessen habe, war im Dezember letzten Jahres zu Weihnachten. Es gab Pferdelende. Dieses Fleisch war so etwas von schmackhaft, lecker und zart, ich hatte schon länger kein so gutes Fleisch mehr gegessen. Aber dieses Stück Fleisch heute ist eben nur ein Rumpsteak, und auch kein Filet oder Lende. Und so ist es doch ein wenig gröber strukturiert und nicht ganz so fein im Geschmack wie die anderen erwähnten Fleischsorten. Anyway, es gelingt gut und schmeckt.

Meine Zubereitungsmethode hat sich in der letzten Zeit auch gut bewährt. Ich grille ein Steak scharf jeweils eine Minute in einer Grillpfanne auf dem Her an. Dann kommt es in der Pfanne noch für 6–10 Minuten in den Backofen, je nach Zubereitungsgrad, den man sich wünscht, von rare über medium bis well done.

Mitgegrillt habe ich auch noch einige große, weiße Champignons. Und dann kommt noch die unvermeidliche, kleine Portion Pommes frites aus der Fritteuse hinzu.

Fertig ist ein sehr leckeres Essen. In der Grillpfanne und der Fritteuse zubereitet. In nicht einmal 15 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks (à 350 g)
- Steakpfeffer
- 8 große, weiße Champignons
- 2 kleine Portionen Pommes frites (TK-Ware)
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: 14 Min.



Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Steaks auf beiden Seiten kräftig mit dem Steakpfeffer würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Champignons darin auf beiden Seiten jeweils mehrer Minuten kräftig angrillen.

Dann Steaks auf jeder Seite eine Minute angrillen.

Grillpfanne auf mittlerer Ebene für 8 Minuten in den Backofen geben, so gelingen die Steaks medium. Wenn Sie sie rare wünschen, versuchen Sie 5–6 Minuten.

Währenddessen Pommes frites in der Fritteuse fünf Minuten frittieren. Auf ein Küchenpapier geben und salzen.

Jeweils ein Steaks zusammen mit vier Champignons, die noch leicht gesalzen werden, und einer kleinen Portion Pommes frites auf einem Teller anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Fruchtiger Salat mit Rumpsteakstreifen



Wahrlich nicht fotogen …

Einfaches Rezept. Einfacher Salat. Aber doch ein wenig verfeinert durch ein frisches Salat-Dressing. Und auch ein wenig aufgepeppt durch die frischen, kleingeschnittenen Früchte, die zum Salat kommen.

Und natürlich nicht zu vergessen die medium gebratenen Rumpsteakstreifen, die zum einen den Salat doch sichtlich veredeln. Und ihn dadurch natürlich auch teurer machen.

Aber der einfache Salat mutiert damit automatisch zu einer vollmundigen Mahlzeit für den Mittag oder Abend.

Und natürlich alles frisch, gesund, leicht verdaulich und schlank haltend.

Für 2 Personen:

- 4 Romana-Salatherzen (2 Packungen mit jeweils zwei Salatherzen)
- 2 frische Feigen
- 2 frische Pflaumen
- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzsalz
- Olivenöl

Für das American Dressing:

- 2 EL Salat-Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Milch
- 2 EL Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit rosé gebratenen Rumpsteakstreifen

Schnittlauch oder Petersilie für das Dressing kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing in die Schüssel geben und daraus ein feines Dressing zubereiten. Dressing gut abschmecken.

Rumpsteaks in kurze, feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz gut würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin einige Minuten unter Rühren kurz anbraten.

Parallel dazu Salatherzen putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen und Pflaumen putzen, Pflaumen entkernen und alles kleinschneiden. Auch in die Schüssel geben.

Dressing über den Salat geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Rumpsteakstreifen darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefülltes, flambiertes Rumpsteak mit Kartoffelspalten



Beim Flambieren mit dem Rum

Ein Rezept zu Steaks.

Dieses Mal aber variiert, indem ich die Steaks längs

aufschneide und mit Feta fülle.

Und zudem kurz vor dem Anrichten noch mit Rum flambiere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Überbackenes Rumpsteak mit Rosenkohl-Speck-Gemüse



Würziges, überbackenes Steak

Hier habe ich die Zubereitung von Rumpsteaks variiert und sie mit etwas Hartkäse unter dem Grill in der Mikrowelle überbacken.

Vorher brate ich die Rumpsteaks natürlich noch auf jeder Seite einige Minuten kross an.

Die Rumpsteaks gelingen auf diese Weise schön medium und sind innen schön rosé.

Als Beilage wähle ich einfach zwei Zutaten, nämlich Bauchspeck und Rosenkohl, die ich in Butter in der Pfanne anbrate und leicht würze. Den Rosenkohl habe ich vor dem Anbraten noch in kochendem Salzwasser vorgegart.

Dry aged Rumpsteak mit gegrillten Kürbisscheiben



Alles gegrillt

Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak.

Die Rumpsteaks sind aus dem Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen.

Sie schmecken exzellent und sind sehr lecker.

Ich grille die Rumpsteaks nach dem Grillen der Kürbisscheiben auf jeder Seite 3 Minuten, damit gelingt der Gargrad medium.

Pferde-Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Spiegelei

Gestern war ich mutig. Und habe bei Dunkelheit meinen täglichen Wald-Spaziergang gemacht. Ich kann das.

Dafür gibt es heute zur Belohnung Pferde-Rumpsteaks. Kurz rare in siedendem Rapsöl gebraten.

Man sollte die Steaks je nach Dicke 3–4 Minuten braten, um sie rare oder medium zu bekommen.

Gewürzt mit Salz und schwarzem Pfeffer.

Darauf ein wenig Röstzwiebeln. Darauf eine Scheibe Kräuterbutter. Und als Abschluss ein Spiegelei.

Sowohl Röstzwiebeln als auch Kräuterbutter und Spiegelei passen hervorragend zu den Steaks.

[amd-zlrecipe-recipe:817]

Pferde-Rumpsteak mit Kräuterbutter



Dieses Stück Fleisch kommt heute – rare in der Pfanne gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwas Kräuterbutter verfeinert – bei mir auf den Teller.

Frisch gekauft beim Ross-Schlachter.

Ich kaufe alle paar Monate einmal bei meinem Ross-Schlachter. Und zwar meistens das gleiche Fleisch, das dann für einige Zubereitungen einige Wochen ausreicht. Meistens sind das 500–1.000 g Bratenfleisch, 500 g Gulasch und drei Rumpsteaks. Das kostet dann so etwa 20–25,– €. Ein Schnäppchen, wenn man an Preise von Rinder-Rumpsteak oder -Filet denkt.

Das Fleisch ist frisch geschlachtet. Es hat wirklich höchste Qualität. Das Fleisch riecht beim Auspacken und Einpacken in Gefrierbeutel zum Einfrieren in keinster Weise. Es lädt fast wirklich dazu ein, schon einmal vorab ein kleines Stückchen roh zu probieren. Kein Fleisch aus der Kühltruhe vom Discounter oder Supermarkt erreicht diese Frische, Qualität und Konsistenz des Fleisch. Es sei denn, man kauft frisch geschlachtetes Fleisch an der Frisch-Fleisch-Theke seines Supermarkts oder direkt beim Schlachter.

Wie man an dem Foto sieht, ist das Fleisch wirklich von bester Qualität, tief rot, schöne Fleischmaserung und Fettmarmorierung. Was will man mehr.

Ich freue mich schon auf heute Abend auf das Steak.

[amd-zlrecipe-recipe:780]

Taste if Ireland

Ein, man könnte sagen, traditionell deutsches Gericht. Steak, verfeinert mit Kräuterbutter, und Bratkartoffeln.

Für die Steaks verwende ich irische Rumpsteaks, das Steak zu einem Gewicht von etwa 300 g.

Für die Beilage verwende ich Frühkartoffeln, die ich in Salzwasser gare, dann in Scheiben schneide und kräftig kross anbrate.

Ich bereite die Rumpsteaks medium zu, indem ich sie auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbrate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:761]

Rumpsteak pur

Hier endlich einmal wieder ebenfalls gute deutsche Küche. Und das monatliche Steak.

Einfach pur zubereitet. In heißem Öl gebraten. Der Fettrand bleibt natürlich am Steak dran. Für mehr Geschmack.

Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate die Rumpsteaks auf jeder Seite jeweils nur einige Minute an, da ich sie medium rare zubereiten will.

Da kommt kein einziges, mir bekanntes asiatisches Gericht dagegen an, gegen solch ein leckeres Steak.

Fleischgeschmack pur.

[amd-zlrecipe-recipe:748]

Rumpsteak und Pastinaken-Kroketten

Es ist meines Wissens das erste Mal, dass ich Kroketten frisch zubereite.

Und zwar aus Pastinaken. Diese putzen, schälen, kleinschneiden und in kochendem Wasser garen.

Dann mit dem Pürierstab pürieren, mit Esslöffeln in kleine Krokettenform bringen und in der Friteuse frittieren.

Nun gut, ich weiß nicht, ob dies das Original-Rezept für Kroketten ist. Und das Ergebnis ist auch für das erste Mal eher bescheiden, denn so ansprechend sehen die Kroketten nicht aus. Aber auf Anhieb kann ja nicht unbedingt alles gelingen. Sie sehen nicht besonders gut aus, zumindest wenn man sie mit tiefgekühlter Convenience-Ware vergleicht. Aber sie sind lecker und schmackhaft. Und wenn ich noch ein wenig übe, könnte daraus dann einmal eine richtig gute, auch optisch ansprechende Beilage werden. Das nächste Mal eben mit frischen Kartoffeln.

Und ja, dies ist das zweite Rezept mit einem leckeren Steak in diesem Monat. Ich hatte die Rumpsteaks eben in der Doppel-Packung gekauft und vom letzten Einkauf bzw. der letzten Zubereitung noch zwei Rumpsteaks übrig.

Diese gibt es nun schön kross gebraten und rare zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:616]

Rumpsteak und Brokkoli

Das monatliche Steak. Dazu gibt es nicht viel zu sagen.

Mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ausnahmsweise einmal auf jeder Seite jeweils drei Minuten in Butter gebraten. Man erhält dadurch leckere, saftige, medium gegarte Steaks.

Dazu als Beilage einfach ein paar Brokkoli-Röschen, die man zuerst einige Minuten in kochendem Salzwasser gart. Dann in Butter in der Pfanne anbrät. Und salzt und pfeffert.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:598]

Rumpsteaks mit Pommes frites

Es ist mal wieder so weit. Das übliche, monatliche Rezept mit Rinder-Rumpsteaks.

Ein Männer-Essen. Geballte Fleischeskraft. Mit Pommes frites als Beilage.

Man sollte auf alle Fälle die Fettstreifen der Rumpsteaks einschneiden, sonst zieht sich das Fleisch beim Braten zusammen.

Dieses Rezept passt auch sehr gut zu dem heute gestarteten Foodblog-Event „Fleisch“.

Die Rumpsteaks gelingen bei einer Bratdauer von jeweils 2 Minuten sehr gut medium und schmecken einfach köstlich.

Ich habe für das Anrichten und Servieren einmal zwei Pizzateller zweckentfremdet, damit die beiden Rumpstekas auch gut zur Geltung kommen. Allerdings passte nun ein einzelner Teller beim Fotografieren fast nicht mehr ins Bild.

[amd-zlrecipe-recipe:501]

Rumpsteak mit mediterranem

Sommer-Gemüse

Wie ich es schon in einem anderen Blogbeitrag vor einigen Tagen mitteilte, bereite ich dieses Mal Rumpsteaks zu. Und zwar nicht vom Rind, sondern vom Pferd.

Die Rumpsteaks gelingen wirklich sehr gut. Sie sind zart, saftig und sehr schmackhaft. Ich bereite sie medium zu. Mir schmecken sie sogar besser als Rumpsteaks vom Rind.

Dazu ein sommerliches, frisches Gemüse aus Tomaten, Paprika, Champignons, Schalotten und Knoblauch. Verfeinert mit viel frischem Thymian und Rosmarin. Mit etwas leichter Schärfe durch einige getrocknete Chili-Schoten.

[amd-zlrecipe-recipe:411]

Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu

erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eierringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Rumpsteak mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteaks, die sehr lecker und zart sind. Ich bereite sie rare zu und brate sie auf jeder Seite 2 Minuten an.

Sie können den Fettstreifen ruhig am Rumpsteak belassen, er ist ein Geschmacksträger. Zum besseren Essen nach der

Zubereitung sollten Sie ihn aber stückweise mit einem scharfen Messer einschneiden.

Die Meinungen gehen ja auseinander, ob man vor oder nach dem Anbraten salzen und pfeffern soll. Nun, ich habe dieses mal sowohl Rumpsteak als auch Bratkartoffeln erst nach der Zubereitung gewürzt.

Ich brate sowohl Rumpsteaks als auch Bratkartoffeln in Butterschmalz. Das ergibt einen herrlichen Geschmack. Die Bratkartoffeln riechen herrlich nach Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:203]