

Rumpsteak mit Maronikruste

Rezept für 6 Personen

Zutaten:*Rumpsteaks:*

6 Rumpsteaks
5 EL Butter
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
2 Knoblauchzehen

*Maronikruste:*

300 g gegarte Maroni
100 g weiche Butter
2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:*Rumpsteaks:*

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit 3 EL heisser Butter erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten anbraten. Den Rosmarin, Thymian, Knoblauch und 2 EL Butter in die Pfanne dazugeben.

Alle Zutaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Steaks im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten fertig garen und herausnehmen. Den Backofengrill einschalten. Die Steaks gleichmässig mit der Maronimasse bestreichen und unter dem Grill goldbraun überbacken.

Maronikruste

Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und mit den Maroni im Mixer fein pürieren. Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, die Maroni-Toastbrot Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.