



Rumpsteak mit frittierten Frischkäse-Jalapenos

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Rumpsteaks (à 180 g)	100 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin	1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch	1/2	Zitrone
	Salz und Pfeffer	800 g	Kartoffel Wedges, tiefgek.
300 g	Jalapeno Schoten	250 ml	Eiswasser
100 g	Cheddar, gerieben	340 g	Frischkäse
	Cayennepfeffer	150 g	Mehl
100 g	Speisestärke	2	Eier

Zubereitung

Zubereitung

Die Jalapeno-Schoten oben am Stiel abschneiden und die Kerne entfernen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mischen und die Jalapeno damit füllen.

Aus Mehl und Speisestärke, Salz und Eiswasser einen Tempurateig machen.

Deckel wieder auf die Jalapeno setzen, diese befeuchten und dann im Mehl wenden. Nun mehlierte Jalapeno in den Backteig tauchen und bei 175°C in der Fritteuse oder Topf mit Öl ausbacken.

Die Kartoffelwedges laut Packungsanleitung zubereiten.

Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Butter zu Kräuterbutter vermischen. Diese in Frischhaltefolie einrollen und in den Tiefkühler legen.

Steak von beiden Seiten salzen und pfeffern und in heißer Pfanne mit einem EL Öl scharf anbraten nach 3 Minuten wenden und weiter braten bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Alles auf einem Teller anrichten und eine Scheibe Zitrone und Kräuterbutter, sowie einen Stiel Rosmarin auf das Steak legen.