

Rumpsteak im Fang

Pfannkuchenteig
200 g Rumpsteak
1 Knoblauchzehe
100 g Shrimps
4 Stangen Spargel
20 g Kräuterbutter
2 EL Ketchup
Frische Petersilie

Ein hauchdünner Pfannkuchen wird zubereitet und auf einen großen warmen Teller gelegt. Danach brät man das Rumpsteak 180 g in Schmalz rosa und legt es mittig auf den Pfannkuchen

Aus dem Bratenfond wird die Sauce zubereitet, mit etwas Wasser ablöschen, Saft (Fondor) und den Knoblauch gepresst, den Ketchup, Shrimps und Spargel dazu. Die Sauce aufkochen lassen und dann mit der Kräuterbutter andicken, nicht mehr zu stark kochen lassen.

Wenn die Sauce die richtige Konsistenz hat, gibt man alles über das Rumpsteak, frische Kräuter oder Petersilie gehackt drüber und den Pfannkuchen zuklappen.