

Rumpsteak mit Schokoladen-Chili-Butter, mit Rösti

Für 10 Personen

60 g dunkle Schokolade
250 g weiche Butter
2 Peperoncini
3 Esslöffel Vieille Prune oder Cognac
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2.5 Teelöffel getrockneter Majoran
0.5-1 Teelöffel Currypulver
0.5-1 Teelöffel ungesüßtes Kakao-Pulver
8 Esslöffel Öl
10 Rumpsteaks

1. Die Schokolade über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Die Butter durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die geschmolzene Schokolade untermischen.
3. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Hälfte davon zur Buttermischung geben. Diese mit Vieille Prune oder Cognac Parfümieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Butter auf Alufolie zu einer Rolle formen oder in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Kurz in den Tiefkühler geben. Dann entweder in dicke Scheiben schneiden oder zu Rosetten spritzen. Bis zur Verwendung kühl stellen.
4. Für die Gewürzmischung den restlichen gehackten Peperoncino mit dem Majoran, dem Curry, dem Kakaopulver und dem Öl im Mörser zu einer Paste mischen. Die Rumpsteaks dünn damit bestreichen. Werden diese nicht innerhalb 1 Stunde zubereitet, kühl stellen.
5. Eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Rumpsteaks salzen und ohne weitere Fettzugabe bei mittlerer Hitze auf jeder Seite je nach gewünschter Garstufe und Fleischdicke 1 1/2-2 Minuten braten. Mit der Schokoladen-Chili-Butter belegen und sofort servieren.

