

Angus-Rumpsteak auf Rahmrettich und Kakaokaramel

Angus-Rumpsteak

750 gr. pariertes Angus-Rumpsteak
Salz, Pfeffer, Öl

Das Angus-Rumpsteak in fünf gleiche Teile portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne anbraten und bei 175°C im Ofen fertig garen.

Rahmrettich

300 gr. Rettich
300 gr. Sahne
150 gr. Milch
Salz, Pfeffer

Den Rettich schälen und in Streifen schneiden. Die Milch und die Sahne in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Rettichstreifen hinzugeben und alles auf dem Herd erhitzen. Den Rettich so lange kochen, dass er einen guten Biss hat. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Kakaokaramel

80 gr. brauner Zucker
Kakao, Backpapier

Den braunen Zucker in einer Pfanne vorsichtig und gleichmäßig auflösen. Wenig rühren! Dann den aufgelösten Zucker auf ein Backpapier gießen, nochmals mit einem Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den Zucker auskühlen lassen und dann auf einem Brett relativ dünn schneiden. In eine Schüssel geben und mit Kakao nach Geschmack vermengen. Am Besten in ein Schraubglas füllen und im Tiefkühler lagern.