

Rumpsteaks mit Bier-Karamell-Butter

Saftige Rumpsteaks mit einer pikanten Bier-Karamell-Butter

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Bier-Karamell-Butter:

150 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker
Genusswerkstatt Bier-Karamell
Glasuren
3 Zweige frischer Thymian
1 EL Sojasoße
1 TL Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Rumpsteaks:

4 Rumpsteaks (je etwa 150 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Speiseöl
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 90 °C

Heißluft etwa 70 °C

2 Bier-Karamell-Butter:

Weiche Butter mit der Bier-Karamell-Glasuren in einer Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Thymianblätter abzupfen und hacken. Übrige Zutaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und umfüllen. Bier-Karamell-Butter kalt stellen und 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

3 Rumpsteaks:

Rumpsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen, an den Rändern (Fettschicht) etwas einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben. Steaks von jeder Seite etwa 3 Min. braten. Dann nebeneinander auf einen Kuchenrost mit Blech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Garzeit: etwa 10 Min.

Rumpsteaks mit der Bier-Karamell-Butter servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bier-Karamell-Butter auf Backpapier spritzen und einfrieren.
- Servieren Sie dazu einen Krautsalat.
- Statt Bier-Karamell-Butter können Sie auch eine **Bier-Karamell-Soße** zu den Rumpsteaks machen. Hierfür in dem Bratensatz 1 gehackte Schalotte anschwitzen. 1 EL Tomatenmark dazugeben, mit 100 ml Portwein und 2 EL Sojasoße ablöschen und einreduzieren. Dann mit 200 ml Kalbsfond ablöschen und 1 Pck. Bier-Karamell Glasur unterrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zum Schluss je 1 TL gehackter Thymian und Rosmarin unterrühren.