

# Rindersteak mit Espresso-Pfeffer und Bratkartoffeln

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

1 TL	schwarze Pfefferkörner	50 g	Zucker
1 TL	Espressobohnen	300 ml	Rotwein
4	Rindersteaks á 180 g	100 ml	Balsamico, 1 Lorbeerblatt
30 ml	Olivenöl	300 g	festkochende Kartoffel
2	Knoblauchzehen	30 ml	Olivenöl
2	Rosmarinzweige	1	Rosmarinzweig
200 g	Perlzwiebel od. kleine Schallotten	2	Knoblauchzehen auf Wunsch

*Zubereitungszeit 45 Minuten*

1. Pfeffer und Espressobohnen im Mörser oder der Moulinette zerstoßen/zerkleinern. Die Steaks mit Olivenöl einstreichen und mit der Espresso-Pfeffer-Mischung bestreuen.
2. Backofen auf 120°C vorheizen. Die Steaks im heißen Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten anbraten, im 120°C vorgeheizten Backofen 5 – 8 Minuten fertig garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen (80°C).
3. Für die Zwiebeln den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, die Zwiebeln zugeben, darin anschwitzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen, Lorbeer zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sirupartig wird.
4. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und als Bratkartoffeln zubereiten.

*Am besten man gibt die fertig gestellten Zwiebeln mit den Steaks in den Backofen, schaltet nach einigen Minuten den Ofen aus, lässt so die Steaks mit den Zwiebeln „ruhen“*

