

# **Rindshohrückensteak mit Rosmarinkartoffeln gedämpfte Tomaten**



## **Rosmarinkartoffeln**

800g            Kartoffeln

Olivenöl

Rosmarinzweige

Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und je nach Grösse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren. Auf ein grosszügig bebuttertes Blech legen. Salzen, mit Butterflocken belegen oder mit Bratcrème bestreichen.

Im oberen Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Mit Rosmarin bestreuen und weiterbacken, bis die Kartoffeln weich und leicht gebräunt sind.

## **Gedämpfte Tomaten**

Tomaten – 6 Stück

Zwiebel – 1 Stück

Knoblauchzehe – 1 Stück

Petersilie – nach Belieben

Butter – 30 Gramm

Majoran, Basilikum, Oregano – wenig

Die fein gehackte Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie auf die Tomaten verteilen.

Anschliessend im Steamer dämpfen

## **Rindshohrücken Steak**

In Bratbutter anbraten und zu den Beilagen hinzugeben und servieren.