

Steak mit Kirschtomaten



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Rumpsteaks
- Salz
- Pfeffer
- Traubenkernöl
- Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 40 Kirschtomaten
- 4 EL Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum .

Zubereitung:

Die Kirschtomaten mit einem glatten Schnitt vom Strunk befreien. So stehen sie nachher auch schöner auf dem Teller. Olivenöl erhitzen. Die Kirschtomaten ganz kurz anbraten - höchstens eine Minute. Dann mit Balsamicoessig ablöschen, Basilikumblätter dazu geben und leicht salzen. Zwei Minuten bei kleinster Hitze kochen lassen. Die Tomaten dürfen nicht zerfallen.

Die Steaks (jeweils 250 Gramm) mit Salz und Pfeffer würzen, in Traubenkernöl anbraten und Knobi sowie Kräuter als Aromageber dazugeben. Jede Seite drei Minuten braten. Zum Schluss noch etwas Butter dazugeben. Nach dem Braten die Steaks in Alufolie drei Minuten ruhen lassen, so wird es schön saftig.

Die Kirschtomaten auf einen Teller geben, das Steak darauflegen. Dazu passt als Getränk Rotwein.