



# RUMPSTEAK MIT SCHARFEM RATATOUILLE



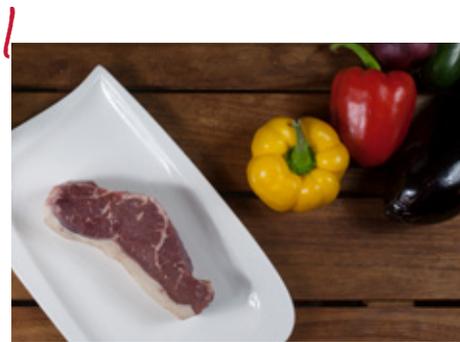
BEITRIEB  
AUF DEN  
PUNKT  
GETREIFT!

## ZUTATEN FÜR 4

zwei Rumpsteaks, bone-aged  
Olio di oliva extravergine  
einen gelben Paprika und einen grünen Paprika  
eine rote Zwiebel  
zwei Knoblauchzehen  
eine Melanzani  
eine Zucchini  
ein Rettich  
eine Flasche passierte Tomaten  
Harissa (scharfe Gewürzpaste)  
Sardellen in Olio di oliva  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer



[www.fleischwerkstatt.at](http://www.fleischwerkstatt.at)



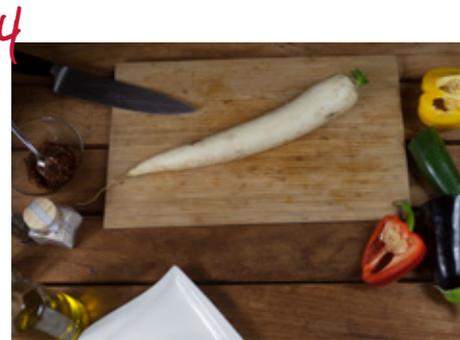
Das Fleisch auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen.



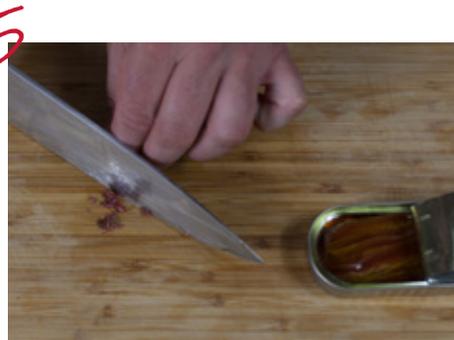
Rote Zwiebel und Knoblauch fein scheiden und in einer separaten Schale zur Seite stellen.



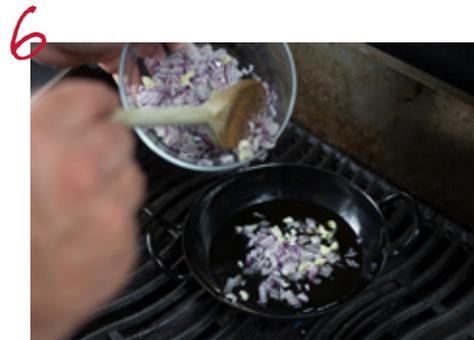
Roten und gelben Paprika sowie Melanzani und Zucchini würfelig schneiden.



Rettich waschen und gegebenenfalls schälen und die Hälfte in Würfel schneiden. Der Rest eignet sich aufgeschnitten mit etwas Salz ideal als Snack am Tisch.



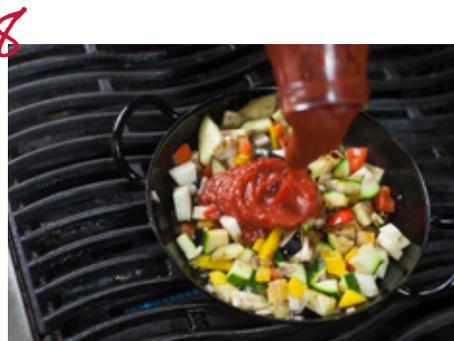
1 bis 2 Sardellen aus der Dose nehmen und fein hacken, diese geben dem Ratatouille den gewissen Kick.



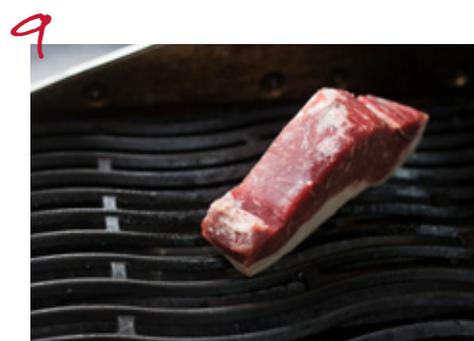
Pfanne auf den Grill oder seitlichen Kocher aufsetzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch in etwas kaltgepresstem Olio di oliva erhitzen.



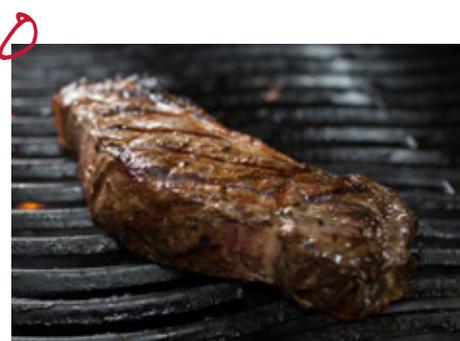
Harrisa und Sardellen beimengen und kurz mitbraten.



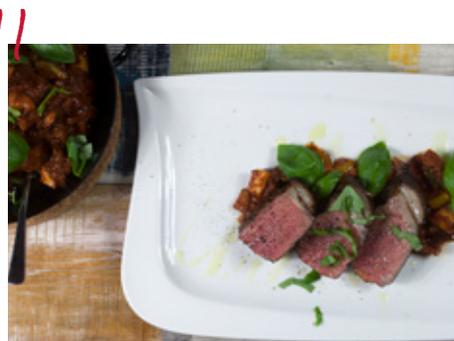
Das restliche Gemüse in die Pfanne geben und mit passierten Tomaten aufgießen. Das Ratatouille ca. 15 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das auf Zimmertemperatur gebrachte Rumpsteak aufrecht bei großer Hitze auf der Fettseite scharf anbraten.



Danach auf allen Seiten scharf anbraten. Vermeiden Sie dabei häufiges Wenden. Anschließend rund 10 Minuten bei geringer Hitze am Grill bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.



Rumpsteak in Tranchen schneiden, salzen und auf dem Ratatouille anrichten. Frisches Basilikum rundet das Gericht ab.

## TIPP

### Kein Ankleben am Rost.

Wenn der heiße Rost mit einem halbierten Erdapfel eingerieben wird, klebt das Fleisch nicht fest. Wenden Sie seltener - wenn das Fleisch gut angebraten ist, löst sich die Eiweißverklebung von selbst.