Rezept

Rumpsteaks mit Chili-Salsa

Ein Rezept von Rumpsteaks mit Chili-Salsa, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE STEAKS:

- **4** Rumpsteaks (je ca. 200 g, ca. 3 cm dick, aus dem Roastbeef geschnitten)
- Pfeffer
- **2 EL** Kokosöl
- Salz

FÜR DIE SALSA:

- **50 g** Schalotten
- **1 EL** milder Weißweinessig
- **1 Stück** Ingwer (ca. 2 cm)
- **2 EL** Ahornsirup
- Salz
- **¼ TL** gemahlener Piment
- **1 - 2** Knoblauchzehen
- **100 g** süßsauer eingelegter Kürbis samt etwas Sud (aus dem Glas)
- **2** mittelscharfe rote Chilischoten
- **1 EL** Zuckerrübensirup
- Pfeffer

AUSSERDEM:

- Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Fettrand alle 3 cm einschneiden, dabei aber nicht ins Fleisch schneiden. Das Fleisch dünn mit Kokosöl bestreichen und das Öl leicht einmassieren. Die Steaks mit Folie abgedeckt beiseitestellen.

2. Für die Chili-Salsa Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Beides in einem kleinen Topf mit dem Essig aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Min. ziehen lassen. Kürbis abtropfen lassen. Den Ingwer schälen und klein würfeln. Die Chilischoten entstielen und längs aufschlitzen, Samen und helle Trennwände entfernen. Die Schoten waschen und grob hacken. Alles mit dem Ahorn- und Rübensirup im Mixer nicht zu fein pürieren, bei Bedarf etwas Kürbissud dazugießen. Die Salsa mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken, in Schälchen füllen.

3. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Rumpsteaks auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite in 2 Min. blutig, in 3 - 4 Min. medium oder in 5 Min. welldone grillen, beim Wenden salzen und pfeffern. Danach den Grillrost höher hängen und die Steaks noch mindestens 5 Min. nachziehen lassen. Mit der Salsa servieren.