Rindshuftsteak mit "home made Ketchup" (Rumpsteak)

Das Steak ist aus dem Rindshuftdeckel geschnitten. Dieser gilt vielenorts als Schmorstück, so wird der Tafelspitz (Siedfleisch) aus diesem Stück zubereitet. In Brasilien hingegen wird der Huftdeckel grilliert und gilt als bestes Stück vom Rind, das nicht zu unrecht, denn der Huftdeckel ist zart, wenn auch nicht ganz so zart wie ein Roastbeef, aber saftig und vor allem sehr aromatisch. Auch als Steak gebraten überzeugt der Rindshuftdeckel. Rumpsteak ist die gängige Bezeichnung dafür. Sehr gut dazu passt eine Ketchup-ähnliche Sauce aus Passata die Pomodoro, Soja-Sauce, Balsamico und Saba. Saba ist langsam eingekochter Traubenmost und bringt eine süsse Komponente in die Sauce.

Zutaten

```
1      Rindshuftsteak vom Huftdeckel, ca. 180g
1      Rosmarinzweig
       Salz und Pfeffer
       Bratbutter

Sauce:
8cl    Passata di Pomodoro
1El    Soja-Sauce (Kikkoman)
1El    Saba
1El    dunkler Balsamico
       Salz und Pfeffer
       ev. etwas Zucker
```

Zubereitung

Ofen auf 80° vorheizen.

Fettschicht am Rand des Steaks einschneiden. Steak salzen und pfeffern. Bratbutter bis

zum Rauchpunkt erhitzen, den Rosmarinzweig hineinlegen und das Steak auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit der Pfanne in den Ofen schieben und 15 Minuten nachziehen lassen.

Alle Zutaten für die Sauce (Ausser Zucker, Salz und Pfeffer) aufkochen und gut 10-15 Minuten lebhaft köcheln lassen, bis die Sauce ein konfitüreähnliche Konsistenz animmt. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken.