



Kalbshohrückensteak auf Tomatenkonfitüre

- 4 Kalbshohrückensteak (Rib eye) à je 200 g
- 300 g Rohrzucker
- 4 reife Tomaten
- 2 rote Peperoncini
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- etwas Apfelessig
- Olivenöl
- Pfeffer und Meersalz grob und fein
- Frische Thymianblätter



Zubereitung

Tomaten kurz in heisses Wasser legen bis sich die Haut leicht abschälen lässt. Zwiebel, Peperoncini, Lauch und geschälte Tomaten-Brunoise (kleine Würfel) schneiden. In einer feuerfesten Pfanne den Zucker karamellisieren. Gemüse (Zwiebeln, Peperoncini, Lauch, Tomaten) dazugeben, etwas Wasser zufügen und auf kleiner Hitze zur Konfitüre einköcheln. Wenig Salz, etwas Apfelessig, Thymianblätter dazugeben. Die Sauce sollte zähflüssig sein. Fleisch mit Pfeffer würzen und in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten. Danach im Ofen bei 160° Grad garen. Beim Anrichten das Fleisch mit etwas grobem Meersalz bestreuen.

Unsere Weinempfehlung

Ein intensiver Rotwein, z. B. ein Montebaco Crianza, DO Ribera del Duero.

