



Schlemmer Rumpsteak

Zutaten (4 Portionen)

100 g gewürfelten Bacon

1 in Halbringe geschnittene
Gemüsezwiebel

Salz und Pfeffer

4 gesalzene Rumpsteaks

Speck und Zwiebeln

ca. 1 EL Sauce Hollandaise

ca. 100 g geriebener Mozzarella

Die Steaks

in der Pfanne auslassen,

hinzufügen, anbraten und schmoren, danach
mit

würzen und warm stellen.

von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf
anbraten, danach auf das Warmhalterost oder
in den indirekten Bereich setzen.

auf den Steaks verteilen,

auf Speck und Zwiebeln verteilen,

drauf setzen, Deckel schließen.

auf ca. 55 ° Celsius Kerntemperatur ziehen
lassen, vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen
lassen.

Weil es zur Jahreszeit passte und noch Sauce
Hollandaise übrig war, hatten wir Spargel und
Butterkartoffeln als Beilage.