



## Rumpsteak mit Macadamia-Feta-Kruste

Zutaten (3 Portionen)

3 Rumpsteaks

3 EL Macadamia-Nüsse

1 Feta-Käse

150 g Creme Fraiche

Rumpsteaks

geriebenen Hartkäse, z.B. Pecorino

Rumpsteaks

1 rote und gelbe Paprika

1 rote Chili

Mehrere Bratpaprika

ca. 15 Kumquats (optimal)

Das Gemüse

ca. 20 Cherrytomaten

Mit Salz und Pfeffer

2 EL Granatapfelsirup und

Schwarze Oliven

1 Chinakohl

ölen, salzen unbei ca. 250 °C von jeder Seite 2 Minuten anbraten, entnehmen.

mörsern,

zerbröseln und mit den Nüssen mit vermengen und gleichmäßig auf den verteilen. Darüber

streuen. Die

bei ca, 135 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 58 °C (oder weniger/mehr nach Vorliebe) ziehen lassen. Währenddessen

schälen und in dünne Stücke schneiden.

klein hacken

in Ringe schneiden.

die Enden abschneiden, in der Mitte durchschneiden, die Kerne entfernen.

in Olivenöl in einer Pfanne anbraten.

dazu geben,

würzen und köcheln lassen. Zum Schluss

dazugeben.

in der Mitte durchschneiden, die Schnittfläche mit Olivenöl bestreichen, auf dem Grill dunkel angrillen, die dunklen Blätter entfernen, den Rest in dünne Streifen schneiden.