



*„Kochen ist Liebe, Liebe ist Leidenschaft. Kunst ist auch Leidenschaft.
Also ist Kochen eine leidenschaftliche Kunst.“
Eckard Witzigmann*

Rumpsteak mit Olivensalsa

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks	kurz mit kaltem Wasser abspülen und sehr gut trockentupfen.
1 Bio-Zitrone	heiß abwaschen und trockentupfen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2 EL Olivenöl 1 TL Oregano getrocknet Pfeffer	mit 2 EL Zitronensaft und 2 TL Zitronenschale, sowie mischen und mit würzen. Das Steak in der Marinade 20 min baden.
15 St. Oliven schwarz 200 g Tomaten 1 Schalotte ½ Bund Petersilie	entsteinen und fein würfeln. waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. abziehen und sehr fein würfeln. Von die Blättchen abzupfen und fein hacken. Alles mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, und mischen. = Oliven-Salsa.
4 EL Olivenöl Salz + Pfeffer	Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, leicht mit würzen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Dann bei mittlerer Hitze 6–8 min garen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt 4–5 min ruhen lassen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel würzen und mit der Oliven-Salsa servieren.

Dazu im Sommer frisches Ciabatta reichen, im Winter Röstkartoffeln.

