

Dry-Aged-Steak mit Rosmarinkartoffeln

- 500 - 600 g Dry-aged-Steak am Knochen, ca. 4 - 5 cm dick
- 1 Strang Rispen-Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Schalotten
- 4 Rosmarinzweige
- Fleur de Sel
- grober, bunter Pfeffer
- 500 g festkochende, kleine Kartoffeln (Drillinge, Anabelle)
- 200 g Schmand
- ½ Schnittlauch
- gemahlener Kreuzkümmel

aus dem Vorrat

- Butterschmalz
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver