

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
-