

# Kochen mit Klaus

## Rumpsteaks mit Spargel

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

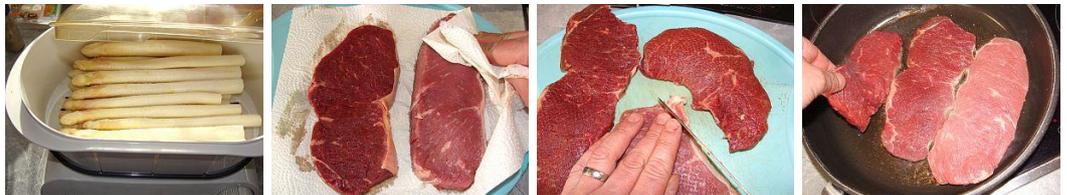
- 3 Rinderrumpsteaks à 250 g, Salz, Pfeffer, Öl, 50 g Butter, Zucker,
- 2 Knobizehen, 1 kg weißer Spargel, 3 Zwiebeln, Steakgewürz, Salz,
- Zitronensaft

**Zubereitung:**

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut ca. 20-25 Min. garen (Spargel sollte noch etwas Biss haben).



2. Steaks waschen, trocken tupfen u. von Sehnen befreien. Je Seite 3 Min. in heißem Öl scharf anbraten, dann je Seite ca. 3 Min: bei kleiner Hitze braten, herausnehmen, beidseitig mit dem Steakgewürz würzen. Dann in Alufolie verpackt noch 5 Min. warmhalten.



3. Spargel mit Steaks u. Beilage auf Tellern anrichten. Spargel mit zerlassener Butter oder Öl von der Beilage beträufelt garnieren.



**Tipp des Chaoten: Dazu Parmesankartoffeln reichen!**

