

Rostbraten vom argentinischen Roastbeef mit Spätzle

Für 2 Personen

2 Roastbeef, a 250 g	125 ml Rotwein, trocken	125 ml Rinderfond
300 g Mehl	200 g Grieß	3 Eier
2 Zwiebeln	3 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
2 EL Butterschmalz	2 TL Sojasoße	2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Scheibe Pumpernickel	Salz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einem Topf Salzwasser für die Spätzle zum Kochen bringen. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und dem Paprikapulver würzen, in 50 Gramm Mehl wenden und kräftig salzen. Das Fleisch in zwei Esslöffeln Butterschmalz von jeder Seite circa drei Minuten scharf anbraten und anschließend ordentlich pfeffern. Anschließend das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Für die Soße die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in der Butter anrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen, den Rinderfond dazugeben und reduzieren lassen. Anschließend einen halben Pumpernickel hineinbröseln und mit der Sojasoße abschmecken. Für die Spätzle das restliche Mehl, den Grieß, die Eier, eine Prise Salz und 300 Milliliter lauwarmes Wasser in einer Schüssel vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Sobald der Teig langsam und zäh von einem Löffel fließt, ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Das Spätzlebrett und das Messer zum Anfeuchten kurz in den Topf halten. Etwas Teig auf dem Brett glatt streichen und mit raschen Bewegungen in den Topf schaben. Die Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne braun anrösten und über die Spätzle geben. Den Rostbraten mit den Spätzle anrichten und die Soße darüber gießen.

Hubert Moser am 21. September 2009