

Rostbraten mit Röstzwiebeln, Gurken-Nudeln

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 200 g	4 Kartoffeln, festkochend	1 Salatgurke
3 Zwiebeln	1 Zitrone , unbehandelt	100 g Butter
50 g saure Sahne	80 g Bauchspeck, geräuchert	2 EL Butterschmalz
4 EL Olivenöl	1 Zweig Majoran	125 ml Rotwein
1 TL Zucker	1 TL Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, auf der Speckseite leicht einschneiden, in einer Pfanne in dem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratsud mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit zehn Gramm Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Zwiebeln abziehen, in feine Scheiben schneiden und in der restlichen Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Zwiebel abziehen, den Speck sowie die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit dem Olivenöl andünsten, die Kartoffelwürfel dazugeben und braun anrösten. Anschließend den Majoran fein hacken, dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurke schälen und mit dem Gurkennudelschäler wie Nudeln abziehen. Diese blanchieren, anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für die Gurkennudelmarinade die Zitrone halbieren, auspressen und zusammen mit der sauren Sahne, dem Zucker und dem Cayennepfeffer vermengen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkennudeln darin marinieren. Den Rostbraten mit den braunen Butterzwiebeln, den Gurkennudeln und den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Hartmut Götz am 28. September 2009