

Rindfleisch-Ragout vom Rumpsteak

Für 2 Personen

300 g Rumpsteak	3 Zwiebeln, weiß	1 Kartoffel, fest
100 g Möhren	1 Stange Sellerie	100 g Knollensellerie
1 Zehe Knoblauch	200 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt
1 EL Butter	1 TL Mehl	1 Bund Thymian
1 Bund Petersilie, glatt	250 ml Erdnussöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kräftig anbraten. Anschließend salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und aus der Pfanne nehmen. Eine Zwiebel abziehen. Die Möhren, den Knollensellerie und die Kartoffel schälen. Die Selleriestange von den holzigen Fäden befreien und in Scheiben schneiden. Das andere Gemüse fein würfeln und mit der ungeschälten Knoblauchzehe im Bratfett andünsten. Die Thymianblätter abzupfen und gemeinsam mit dem Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen und zugedeckt 15 Minuten leicht schmoren lassen. In einem kleinen Topf das Erdnussöl stark erhitzen. Zwei Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben. Anschließend im Erdnussöl goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fleisch zum Gemüse geben und bei starker Hitze kurz durchkochen. Ein halbes Bund Petersilie fein hacken. Die Butter unter das Ragout geben und mit der gehackten Petersilie abschmecken. Das Rindfleischragout auf Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen und der übrigen Petersilie garnieren.

Frederik Schlemmer am 04. Januar 2010