

# Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

## Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 200 g	50 g Feldsalat	200 g Mehl, Typ 550
3 Gemüsezwiebeln	1 Schalotte	1 Limette, unbehandelt
2 Eier, Größe M	100 g Schinkenwürfel	50 g Pinienkerne
30 g Dijon-Senf	50 g Tomatenmark	100 g Butterschmalz
200 ml Rinderfond	100 g Butter	50 ml Walnussöl
50 ml Himbeeressig	15 ml Zuckercouleur	2 g Safran-Fäden
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Limette halbieren und pressen. Für das Dressing das Walnussöl, den Himbeeressig, den Limettensaft und den Senf anrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen. Die Pinienkerne darin anrösten und kalt stellen. Im Anschluss die Schinkenwürfel bei geringer Hitze in der Pfanne anrösten und zusammen mit den Pinienkernen über den Salat geben. Zwei Gemüsezwiebeln abziehen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten. Anschließend abtropfen lassen. Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten in dem restlichen Butterschmalz anbraten und im Ofen ruhen lassen. Die übrige Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Tomatenmark in die Fleischpfanne geben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend mit dem Fond auffüllen, reduzieren, mit kalter Butter binden und mit Zuckercouleur dunkel einfärben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Safran-Fäden in das kochende Wasser geben. Für die Spätzle das Mehl mit Salz vermengen, die Eier und das kalte Wasser hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Diesen mit der Spätzlepresse langsam in das kochende Safranwasser drücken. Anschließend das Wasser in Bewegung bringen und darauf achten, dass die Spätzle unberührt bleiben. Die Hitze gering halten, die Spätzle sollten nicht kochen. Anschließend die Spätzle mit einer Kelle aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch mit den Zwiebeln belegen und zusammen mit den Spätzle und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Hormann am 08. Februar 2010