

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Schmarrn

Für 2 Personen

4 Rindersteaks aus der Hüfte	4 Zwiebeln, mittelgroß	250 g festkochende Kartoffeln
20 g Butter	10 g Butter, kalt	2 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark	2 EL Mehl	1 TL Puderzucker
200 ml Sonnenblumenöl	375 ml Geflügelfond	75 ml Rotwein
2 Prisen Majoran, getrocknet	1 Prise Kümmel	1 Muskatnuss
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schmorpfanne mit der Butter und dem Puderzucker bei mittlerer Hitze hell bräunen. Anschließend das Tomatenmark unterrühren, mit anschwitzen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wein fast vollständig reduzieren lassen und anschließend den Geflügelfond, bis auf 40 Milliliter, dazu gießen und das Ganze aufkochen lassen. Nach zehn Minuten eine Prise Majoran hinzufügen. Die Rindersteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleisteaks darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend das Fleisch in die Soße legen und darin ziehen lassen. Das Fett abgießen, den Bratensatz mit dem restlichen Geflügelfond ablöschen und unter die Soße rühren. Vor dem Servieren die kalte Butter in der Soße schmelzen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit einer Gabel leicht andrücken. In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen und die angedrückten Kartoffeln darin goldbraun braten. Anschließend mit Kümmel, Majoran und einer Prise Muskatnuss würzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Das restliche Sonnenblumenöl in einer Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Die restliche Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Anschließend die Ringe im heißen Öl knusprig frittieren, mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen. Den Zwiebelrostbraten mit dem Kartoffelschmarrn und der Soße auf Tellern anrichten und mit den Röstzwiebeln garnieren.

Renate Eichinger am 03. Mai 2010