

Senf-Rostbraten mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Kopfsalat

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 180	200 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Kopfsalat	1 EL mittelscharfer Senf	4 TL Puderzucker
50 ml Sahne	3 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
Mehl	Butterschmalz	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend sehr dünn klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zwiebelwürfel mit Mehl bestäuben und mit Senf vermengen, so dass eine dicke Masse entsteht. Die Rumpsteaks von einer Seite mit der Senfmasse bestreichen und nochmals mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rumpsteaks für eine Minute zuerst auf der bestrichenen Seite anbraten, anschließend wenden und zwei Minuten von der anderen Seite braten. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldgelb anbraten. Die verbliebene Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls in Pflanzenöl anbraten. Die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, trocken schleudern und die äußeren Blätter abzupfen. Aus dem Olivenöl, Weißweinessig, Puderzucker, Sahne, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Salat geben. Den Salat mit den Bratkartoffeln und dem Rumpsteak auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Koziolk am 24. Oktober 2011