

Vanille-Roastbeef mit Rosenkohl und glasierten Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Roastbeef à 200 g	250 g festk. Kartoffeln	250 g Rosenkohl
6 Knoblauchzehen	2 EL Zucker	250 ml Rinderfond
2 EL Mehl	5 EL kalte Butter	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das Fleisch waschen, trockentupfen, am Rand einschneiden, zwischen Klarsichtfolie legen und leicht plattieren. Anschließend mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Die Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch beidseitig scharf anbraten, aus der Pfanne heben und den Bratenrückstand mit Rinderfond aufgießen. Anschließend den Knoblauch begeben, mit zwei Esslöffel kalter Butter montieren und das Fleisch nochmals einlegen und durchziehen lassen. Wasser in einem Topf erhitzen, darin die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen, darin den Zucker karamellisieren und die Kartoffeln darin schwenken, bis sie einen braunen Glanz bekommen. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen. Salzwasser in einem anderen Topf ebenfalls erhitzen und darin den Rosenkohl blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in der heißen Butter schwenken. Anschließend die Brösel begeben, rösten lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rostbraten mit dem Rosenkohl und den glasierten Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Ernst Bachler am 29. Februar 2012