

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

2 Rostbraten à 200 g	300 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Estragonsenf	300 g Mehl
250 ml Rinderfond	500 ml Frittieröl	Olivenöl, Paprikapulver
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Rostbraten waschen und trocken tupfen. Die Fettränder der Rostbraten einschneiden und anschließend die Fleischstücke leicht plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben und das Fleisch mit der mit Senf eingeriebenen Seite darin wälzen. Die Rostbraten zusammen mit dem ungeschälten Knoblauch in die heiße Pfanne geben. Zuerst auf der mehligem, dann auf der anderen Seite anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Backofen geben und darin fertig garen. Währenddessen immer wieder wenden. Eine der Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel in dem verbleibenden Bratensaft in der Bratpfanne anbraten. Mit dem Rinderfond aufgießen und so lange köcheln, bis die Zwiebel sämig ist. Die entstandene Soße mit dem Stabmixer pürieren. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in die Zwiebelsoße geben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die übrige Zwiebel abziehen, fein hacken, mit etwas Mehl bestäuben und im heißen Olivenöl frittieren. Die Fritteuse mit dem Frittieröl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in der Fritteuse ausbacken. Die frittierten Kartoffeln abtropfen lassen und mit Paprikapulver und Salz abschmecken. Das Fleisch mit den Kartoffelspalten auf dem Teller anrichten. Die Soße und die frittierten Zwiebeln über das Fleisch geben und servieren.

Peter Tscherwizek am 18. Juli 2012