

# Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle und Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

2 Roastbeefs, à 220 g	250 g Spätzlemehl	3 Eier
3 Zwiebeln, mittelgroß	2 Knoblauchzehen	100 ml trockener Rotwein
2 EL Madeira	150 ml Mineralwasser	200 ml Rinderfond
Butterschmalz, Pflanzenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
Zucker, edelsüßes Paprika	bunter Pfeffer	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in die Pfanne geben, mit Salz und Zucker würzen und bei mittlerer Hitze knusprig braun braten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Roastbeefs waschen, trocken tupfen, mit dem Handrücken andrücken und den Fettrand an mehreren Stellen einschneiden, damit sich das Fleisch nicht wölbt. In einer Pfanne reichlich Pflanzenöl erhitzen und die Roastbeefs auf beiden Seiten circa drei Minuten scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten garen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, den Rosmarinzweig und den gehackten Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen. Anschließend den Rinderfond und den Madeira hinzugeben und weiter einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muskatnuss reiben. In einer Schüssel das Mehl, die Eier, etwas Muskatnuss, Salz und das Mineralwasser zu einem geschmeidigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Spätzleteig portionsweise durch die Spätzlepresse in das kochende Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zwiebelrostbraten mit den Spätzle und der Rotweinsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Köppen am 15. Oktober 2012