

Altwiener Vanille-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

500 g Rostbraten	6 mehligk. Kartoffeln	2 eingelegte Gewürzgurken
1/2 rote Speisezwiebel	8 Knoblauchzehen	1 Zweig krause Petersilie
1 TL Senf	250 ml starker Rinderfond	125 ml kräftiger Rotwein
2 EL Butterschmalz	3EL glattes Mehl	Speiseöl, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, schälen und in Scheiben schneiden. Danach das Öl in die Fritteuse geben und die Kartoffeln darin goldbraun frittieren. Nun die Kartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Backofen geben. Anschließend den Rostbraten am Rand einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf und zwei zerdrückten Knoblauchzehen einreiben. Danach eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz zugeben und den Rostbraten darin scharf anbraten. Nun das Fleisch zum Warmhalten ebenfalls in den Backofen geben. Im Anschluss die rote Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, braun anrösten. Nun den Knoblauch ebenfalls abziehen, fein hacken und zu den Zwiebelscheiben in die Pfanne geben. Das Ganze mit etwas Rinderfond und dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Mehl stauben. Anschließend die Gewürzgurke fächerartig aufschneiden. Nun die Petersilie waschen, trocken tupfen und mit einer blättrig geschnittenen Knoblauchzehe kurz frittieren. Den Altwiener Vanille-Rostbraten mit den Bratkartoffeln und der Knoblauch-Sauce auf einem Teller anrichten, mit der Gurke, dem Senf, Petersilie und Knoblauchblättchen garnieren und servieren.

Werner Antal am 21. Januar 2013