

Wiener Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

1 Rostbraten, á 300 g	2 Markknochen	300 g Kartoffeln, mehlig
200 g Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, kraus
1 Muskatnuss	10 g Crème double	100 ml Sahne
200 ml Milch	200 ml Rinderconsommé	500 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl, Butter	Mehl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Rostbraten waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit dem Klopfer plattieren, die Fettränder einschneiden und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Mehl in einen tiefen Teller geben und den Braten darin wenden. Eine Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Weitergaren in den vorgeheizten Backofen geben. Die Markknochen in die Pfanne geben und kurz im Bratensatz anbraten. Die Knochen mit der Consommé ablöschen und reduzieren lassen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und anschließend in dem heißen Fett frittieren. Anschließend abschöpfen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilie sowie den Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Die Petersilie ebenfalls in das heiße Fett geben und frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse geben. Die Milch, die Sahne sowie die Crème double zugeben und verrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten und servieren.

Erwin Bem am 28. Januar 2013