

Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks, à 250 g	500 g Zwiebeln	450 g doppelgriffiges Mehl
4 Eier	100 g Butter	1 TL Tomatenmark
500 ml Rinderfond	100 ml Weißwein	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl	Öl, Aceto balsamico	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Von den Zwiebeln 200 Gramm abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Von der Butter 40 Gramm in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Tomatenmark unter die Zwiebeln rühren und kurz mit anschwitzen. Die Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Das Frittier-Öl erhitzen. Die restlichen Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und diese in 50 Gramm des Mehls wenden. Die Zwiebelringe in dem heißen Öl frittieren, anschließend abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, einem Esslöffel Sonnenblumenöl sowie einem Teelöffel Salz in eine große Schüssel geben und so lange miteinander verrühren bis der Teig Blasen wirft. Den Teig mit einer Spätzle-Reibe in das siedende Wasser reiben. Die Spätzle einige Minuten kochen lassen und anschließend abschöpfen. Eine Pfanne mit der zwanzig Gramm der Butter erhitzen und die Spätzle darin kurz anrösten. Die Spätzle mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, plattieren und den Fettrand mehrfach einschneiden. Eine Pfanne mit dem restlichen Sonnenblumenöl erhitzen. Die Steaks salzen und pfeffern und in dem heißen Öl anbraten. Die restliche Butter mit in die Pfanne geben und den Rostbraten bei nicht zu starker Hitze leicht rosa braten. Das Fleisch zusammen mit den Spätzle und den Zwiebeln auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Thomas Axmann am 02. September 2013