

Böhmischer Rostbraten mit Bandnudeln

Für zwei Personen

2 Rostbraten à 250 g	250 g helle Bandnudeln	2 EL Mehl
Butterschmalz	250 g Crème-fraîche	200 ml Rinderfond
1 EL Knoblauchgranulat	1 EL gemahlener Kümmel	1 EL getrockneter Majoran
1 EL getrocknetes Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und am Rand einschneiden. Anschließend mit dem Knoblauch, dem Kümmel, dem Majoran und dem Basilikum würzen und das Mehl darüber stäuben. Danach das Fleisch bei reduzierter Hitze auf beiden Seiten anbraten und im Backofen fertig garen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, den Bratenfond mit dem Rinderfond aufgießen. Anschließend die Crème-fraîche einrühren und die Sauce reduzieren lassen. Die Bandnudeln im Salzwasser bissfest garen. Anschließend das Wasser abgießen. Den böhmischen Rostbraten mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Alexander Kvasnicka am 17. März 2014