

Alt-Wiener Backfleisch mit Kartoffeln und Feldsalat

Für zwei Personen

2 Rinder-Rostbraten, à 160 g	250 g festk. Kartoffeln	50 g Feldsalat
1 rote Zwiebel	2 Radieschen	1 Tomate
1 Zitrone	3 Eier	300 g Butterschmalz
3 EL Estragonsenf	80 g frischer Meerrettich	150 g Mehl
200 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 EL Apfelessig
3 EL Himbeeressig	200 ml Walnussöl	2 EL Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Für die Kartoffeln eine selbstgemachte Mayonnaise zubereiten. Dafür die Eier aufschlagen, das Eiweiß von dem Eigelb trennen, anschließend das Eigelb mit etwas Senf verrühren und das Walnussöl zugeben. Eventuell mit etwas Eiweiß verdünnen, anschließend mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Apfelessig abschmecken. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und dazu geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und beidseitig salzen. Den Meerrettich reiben, anschließend eine Seite von dem Rostbraten mit Senf bestreichen und mit Meerrettich bestreuen, dann einige Minuten ruhen lassen. Die übrigen Eier verquirlen. Im Anschluss das Fleisch in dem Mehl, den verrührten Eiern und den Semmelbröseln panieren. Das panierte Fleisch in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz herausbacken, anschließend auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit der Mayonnaise vermischen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Himbeeressig, das Rapsöl, das Salz und den Pfeffer verrühren, anschließend mit dem Zucker abschmecken. Die Zitrone waschen, trocken reiben und achteln. Ebenso die Radieschen und die Petersilie waschen und schneiden. Die Tomaten waschen und aus der Tomatenschale eine lange Schlange schälen. Diese in Form eine Rose auf dem Teller platzieren. Das Alt-Wiener Backfleisch mit der Tomaten-Rose auf einem Teller anrichten, anschließend mit etwas Meerrettich, der Petersilie und einer Zitronenspalte garnieren. Dazu die Kartoffeln mit dem Feldsalat auf einem weiteren Teller anrichten, das Dressing über den Salat geben und servieren.

Rainer Rudolecky am 31. März 2014