

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Käse-Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rostbraten mit Sauce:

2 Scheiben Rostbraten	4 Zwiebeln	4 EL Butter
250 ml Rinderfond	1 TL Tomatenmark	250 ml Rotwein, trocken
3 EL Saucenbinder	1 Karotte	1/4 Knolle Sellerie
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Rosmarin	1/2 Bund Thymian
Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Käsespätzle:

175 g Mehl	200 g Zwiebeln	4 Eier
150 g Emmentaler	150 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
100 ml Kalbsfond	1 TL Salz	200 g Butter
4 EL Olivenöl	Pfeffer	

Das Fleisch etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 90 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf für die Spätzle zum Kochen bringen. Das Fleisch flach drücken, einschneiden, salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von jeder Seite scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln für den Zwiebelrostbraten schälen und in Scheiben schneiden, im Mehl wenden und in Butter und Olivenöl in der Pfanne anbraten. Das Wurzelgemüse, also die Karotte, den Sellerie sowie den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das grob gehackte Wurzelgemüse mit dem Tomatenmark im übrig gebliebenen Bratensud anschwitzen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen und nun den Fond aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit dem Saucenbinder sowie der Butter binden. Für den Spätzleteig das Mehl, die Eier, das Salz und ein paar Tropfen Wasser mit dem Handrührgerät verrühren bis der Teig Blasen wirft. Den Teig anschließend ruhen lassen. Das kochende Wasser für die Spätzle reichlich salzen und den vorbereiteten Teig durch die Spätzlepresse drücken. Eine Schüssel mit warmem Wasser vorbereiten. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen abschöpfen und in die Schüssel in das warme Wasser geben, anschließend abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Butter einpinseln. Den Käse reiben. Die Spätzle Schichtweise einfüllen, dabei jede Schicht mit dem geriebenen Käse bestreuen, pfeffern und mit etwas Fond anfeuchten. Die Form für circa zehn Minuten bei 200 Grad in den Ofen stellen. Den Rostbraten aus dem Ofen nehmen, in einer Pfanne in Butter mit Thymian und Rosmarin schwenken und auf einem Teller mit den Röstzwiebeln sowie den Käsespätzle anrichten. Mit der Rotweinsauce und dem gehackten Schnittlauch garnieren und servieren.

Maik Spindler am 11. Juni 2014