

Zwiebel-Rostbraten mit Speck-Bohnen und Mini-Rösti

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Scheiben Entrecôte à 200 g	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
500 ml Rinderfond	150 g Butter	2 EL Senf
2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln	100 g Mehl	250 ml neutrales Öl
1 Prise feines Salz		

Für die Bohnen:

250 g Gartenbohnen	100 g geräucherter Speck	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Majoran
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rostbraten das Fleisch waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und bemehlen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Drei Minuten von beiden Seiten anbraten. In Alufolie einwickeln und fünf Minuten im Ofen nachziehen lassen. Im Bratensatz grob geschnittene Zwiebel anschwitzen und mit Fond aufgießen. Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Sauce mit Butter aufmontieren.

Für die Zwiebeln diese abziehen und in feine Ringe schneiden. Kräftig salzen, bemehlen und in einem Topf mit heißem Öl knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und beiseite stellen.

Für die Bohnen diese in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten, Salzen und Pfeffern.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen und mit dem Sparschäler schälen. Die Kartoffeln mit einer Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen, eine bis zwei Minuten stehen lassen. Flüssigkeit mit den Händen aus den Kartoffeln drücken. Die Kartoffelmasse in Öl gleichmäßig etwa einen Zentimeter dick verteilen und etwas andrücken. Rösti bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten goldbraun braten.

Den Zwiebelrostbraten mit Speck-Bohnen und Mini-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 24. Oktober 2016