

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Gratin und Rotkraut

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

500 g Roastbeef	3 Schalotten	2 Gemüsezwiebeln
200 ml Rinderfond	100 ml Bier	50 g kalte Butter
1 TL scharfer Senf	Stärke	Doppelgriffiges Mehl
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

200 g festk. Kartoffeln	100 g Bergkäse	100 g Schlagsahne
50 ml Milch	1 Lorbeerblatt	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Rotkraut:

300 g Rotkraut	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	1 Apfel	100 ml trock. Rotwein
50 ml dunkler Portwein	200 ml Gemüsfond	50 ml Orangensaft
1 EL Preiselbeermarmelade	10 g Zucker	1 Prise Zimtpulver
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer Fritteuse Fett erhitzen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Auflaufform schichten. Sahne, Milch, Lorbeer, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln gießen. Bergkäse reiben, Gratin bestreuen und bei 180 Grad Umluft circa 20 Minuten gratinieren.

Für das Rotkraut Zitrone auspressen. Rotkraut waschen, fein hobeln und mit Zitronen- und Orangensaft sowie einer Prise Salz ordentlich verkneten. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Orange waschen, Schale abreiben und Filets auslösen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein reiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Wein, Portwein und Fond ablöschen, Rotkraut unterheben und Apfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zimtpulver und Orangenabrieb abschmecken und vor dem Servieren Preiselbeermarmelade unterheben. Nach Belieben mit Orangenfilets garnieren.

Für den Zwiebelrostbraten Fleisch kalt abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Mehl bestäuben, eine mit Senf bestreichen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Fleisch auf der Mehlseite scharf anbraten, dann kurz auf die Senfseite drehen und anschließend bei 100 Grad im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Biersauce Bratensatz in der Pfanne mit Bier ablöschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rinderfond angießen. Reduzieren lassen, mit Speisestärke binden und kalte Butter unterrühren. Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, mehlieren und in der Fritteuse kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rostbraten mit frittierten Zwiebeln, Biersauce, Kartoffelgratin und Rotkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hämmerle am 21. November 2016