

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln und Kopfsalat

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Roastbeefs à 200 g	1 Gemüsezwiebel	75 g Mehl
100 g kalte Butter	125 ml Rinderfond	2 EL Rapsöl
500 ml Öl	1 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g Schweineschmalz
1 EL gemahlener Kümmel	Salz	Pfeffer

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	$\frac{1}{4}$ L Gemüsefond	1 Bund Schnittlauch
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Honig	$\frac{1}{8}$ L Weißweinessig
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Zwiebelrostbraten:

Roastbeef von Sehnen und Fett befreien, etwas plattieren. Öl in der Pfanne erhitzen und Roastbeef von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch danach in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Bratenrückstand mit Rinderfond ablöschen, kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken und mit Butter binden. Frittierte Zwiebeln auf das Fleisch geben.

Für die Bratkartoffeln:

Öl in die Fritteuse füllen und anschalten. Kartoffeln abbrausen, schälen, nochmal abbrausen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.

Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben hineingeben und von beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Bratkartoffeln ca. 25 Minuten braten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Gemüsezwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden, in Mehl wenden und portionsweise goldbraun frittieren; danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kopfsalat:

Kopfsalat abbrausen und trocken schleudern. Aus Fond, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, Essig, Öl eine Salatsauce mischen und über den Blattsalat gießen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und über den Blattsalat streuen.

Das Roastbeef mit den Bratkartoffeln und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Silvia Seither am 16. Januar 2017