

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Serviettenknödel

Für zwei Personen

Für die Sauce:

1 große Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	450 ml Kalbsfond
2 EL Tomatenmark	1 TL Zucker	3 Lorbeerblätter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rostbraten:

2 Rumpsteaks á 250 g	1 große Zwiebel	3 EL Mehl
1 TL Paprikapulver	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

5 Scheiben Toastbrot	50 ml Milch	1 Ei
30 g Butter	3 EL Mehl	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

Die Zwiebel abziehen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Zucker und etwas Salz würzen. Tomatenmark und Lorbeerblätter zugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Braten und Röstzwiebeln:

Das Frittieröl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in Scheiben hobeln und mit Mehl und Paprikapulver in einer Schüssel mischen. Die Zwiebelringe in der Fritteuse ca. 2 Minuten goldgelb frittieren. Das Steak waschen, trocknen, mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen. Den Fettrand am Fleisch vorsichtig mit einem scharfen Messer einschneiden und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten und ruhen lassen. Mit reichlich Pfeffer würzen.

Für die Knödel:

Toastbrot in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf leicht erhitzen und darüber gießen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie, Muskat, etwas Kurkuma, Salz und Pfeffer zum Brot geben. Das Ei trennen und das Eigelb unterrühren. Die Butter erwärmen und ebenfalls dazu geben. Das Eiweiß halbstief aufschlagen und unterheben. Mit etwas Mehl zu einem kompakten Knödelteig verkneten. Frischhaltefolie einbuttern und die Masse darauf geben. Zu einem Bonbon wickeln, in Alufolie einwickeln und etwa 20 Minuten in leicht köchelndem Wasser gar ziehen lassen. Am Schluss ein Ende der Rolle abschneiden und den Knödel hinausdrücken.

Den Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Serviettenknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 13. Februar 2017