

Roastbeef mit Käsespätzle, Möhren und Portwein-Jus

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

4 Eier	100 ml Mineralwasser	200 g Spätzlemehl
20 g Kurkuma	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Roastbeef:

2 Roastbeefs á 250 g	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Seczuan-Pfeffer

Für den Portweinjus:

100 g Schalotten	50 ml Rinderfond	100 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein	50 g Zartbitterkuvertüre	1 Zweig Rosmarin
1 EL Mehl	1 EL Butter	neutrales Öl

Für die Käsesauce:

100 g Schalotten	100 g Bergkäse, mind. 45%	100 g Schmelzkäse
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Karotten:

200 g kleine Möhren mit Grün	100 ml Gemüsefond	2 EL brauner Zucker
Butter	Seczuanpfeffer	

Für die Spätzle: Salzwasser zum Kochen für die Spätzle aufstellen. Eier, Mehl, Mineralwasser und Kurkuma zu einem Spätzleteig vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig mit dem Kochlöffel schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise in das kochende Wasser schaben, kurz aufkochen, Spätzle mit der Schöpfkelle herausnehmen und zur Seite stellen.

Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne erwärmen und die Käsesauce unterheben.

Für das Roastbeef: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Roastbeef waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Rosmarinzweig dazugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 20 Minuten in dem vorgeheizten Ofen weitergaren. Danach in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Portweinjus: Schalotten abziehen und klein hacken, in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, mit Portwein, Rotwein und Fond ablöschen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, in die Sauce geben und einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und die Schokolade in der Sauce schmelzen lassen.

Die Butter mit dem Mehl vermengen und in die Sauce zum Andicken verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Käsesauce: Schalotten abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Butterschmalz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Schmelzkäse einrühren, mit Sahne und Gemüsefond abschmecken. Den Bergkäse fein reiben und über der Masse schmelzen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten: Karotten schälen, von den Enden befreien, etwas Grün stehen lassen, und in Gemüsefond acht Minuten blanchieren. Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Karotten darin kurz anbraten und mit braunem Zucker karamellisieren. Das Roastbeef mit Käsespätzle, karamellisierten Möhren und Portweinjus auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Grimm am 10. pril 2017