

Zwiebel-Rostbraten, Brösel, Schmorgemüse, Spätzle

Für zwei Personen

Für die Sauce:

300 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein
3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 TL Zucker
2 EL Mehl	3 Lorbeerblätter	2 TL Tomatenmark
2 EL Balsamico	1 EL kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Majoran
2 TL edelsüßes Paprikapulver Pfeffer	Olivenöl	Salz

Für das Fleisch:

2 Scheiben Roastbeef à 250 g Salz	1 Zweig Thymian Pfeffer	2 EL Olivenöl
--------------------------------------	----------------------------	---------------

Für die Spätzle:

200 g doppelgriffiges Mehl	4 Eier	1 EL Ghee
1 Muskatnuss	2 TL neutrales Pflanzenöl	Salz

Für das Schmorgemüse:

1 Ur-Karotte	2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	100 ml Gemüsefond	2 TL Butter

Für die Brösel:

4 Scheiben Bacon	2 TL Salmiak-Lakritz-Sirup
------------------	----------------------------

Für die Sauce:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter dazugeben und 3 Minuten braten.

Tomatenmark zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Kalbsfond angießen, Majoran unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die übrige Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Paprikapulver und Mehl mischen und die Zwiebeln darin mehlieren. Die Zwiebelringe in der Fritteuse ca. 2 Minuten goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen, mit kalter Butter aufmontieren, salzen und pfeffern.

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Roastbeef waschen und trockentupfen. Den Fettrand der Roastbeefscheiben mit einem scharfen Messer einschneiden und das gesamte Fleisch mit Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne mit dem Thymian von jeder Seite ca. 2 Minuten braten und im Ofen etwa 15 Minuten nachgaren lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kräftig pfeffern.

Für die Spätzle:

Mehl, Eier, Öl und 1 TL Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Handrührgerät schlagen, bis dieser Blasen wirft.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Etwas Teig in die Spätzlepresse geben und die Masse in das Wasser drücken. Die Spätzle, sobald sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen. Ghee in einer Pfanne aufschäumen und die Spätzle darin glasieren. Mit Muskat abschmecken.

Für das Schmorgemüse:

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Sellerie und Kohlrabi schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Gemüse darin anschwitzen. Fond angießen und weich schmoren.

Für die Bacon-Lakritz Brösel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Bacon auf einem Backblech verteilen und mit einem Pinsel ganz leicht mit Lakritzsirup bestreichen. Für 12 Minuten in den Ofen geben und knusprig backen. Bacon abkühlen lassen und mit den Fingern grob zerbröseln.

Den Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Lakritz-Brösel, Schmorgemüse und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Schock am 18. April 2017