

Senf-Rostbraten, Rotwein-Soße, Bratkartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für den Senfrostbraten:

2 Rumpsteaks à 180 g	2 Schalotten	4 EL Düsseldorfer Senf
4 EL Mehl	Pflanzenöl, Salz	Butterschmalz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

3 festk. Kartoffeln	2 Schalotten	2 Scheiben Bacon
2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Kümmel	1 TL Majoran
Paprikapulver	Pflanzenöl, Salz	Butterschmalz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rinderfond	250 ml Rotwein	200 ml Portwein
100 g kalte Butter	1 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker
1 Nelke	Salz	Pfeffer

Für den grünen Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	100 g Pinienkerne	100 g Crème-fraîche
100 g Joghurt	1 TL Senf	1 TL Honig
1 Bund Schnittlauch	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Senfrostbraten: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und sehr dünn klopfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel bemehlen, bis sie nicht mehr feucht sind, anschließend Senf dazugeben und zu einer dicken Masse vermengen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit der Schalotte-Senf-Masse bestreichen. Die bestrichene Seite noch einmal in Mehl legen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch mit der bestrichenen Seite 1 Minute braten, anschließend wenden und nochmals etwa 2 Minuten braten. Butterschmalz am Ende hinzugeben und das Fleisch kurz darin schwenken. Zum Schluss für ca. 5 Minuten im Ofen weitergaren.

Für die Bratkartoffeln: Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten. Schalottenwürfel, Bacon, Kümmel und Majoran zugeben und kurz mit anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butterschmalz am Ende dazugeben und die Kartoffeln kurz darin schwenken.

Für die Rotweinsauce: Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Rinderfond, Nelke, Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarin-zweig zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Butter in Würfel schneiden. Die Rotwein-Fond-Flüssigkeit durch ein Sieb passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter mit einem Schneebesen unterschlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Für den grünen Salat: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und grob in kleine Stücke zerteilen. Joghurt, Crème fraîche, Honig und Senf mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen zu einem Dressing vermengen und über den Salat geben. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten, anschließend diese über dem Salat verteilen. Düsseldorfer Senfrostbraten mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln, grünem Salat und Jogurt-Schnittlauch-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Elvira Müller am 16. Juni 2017