

Rostbraten, Zwiebeln und schwäbischer Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:

1 Roastbeef à 200 g	1 Knolle Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
3 EL Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

4 Schalotten	2 EL Honig	Balsamicoessig
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Senf	Weißweinessig
200 ml Rinderfond	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Schnittlauch

Für den Rostbraten:

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Fleisch in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Knoblauch andrücken und mitbraten. Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Kurz vorm Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Zwiebeln:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In Öl andünsten und Honig, Balsamicoessig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben. Zum Servieren auf dem Fleisch anrichten.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter, Senf, Essig, Rinderfond, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über dem Kartoffelsalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Klöss am 14. Januar 2019