

Zwiebelrostbraten, Kartoffel-Rösti, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Rumpsteaks à ca. 200 g 3 Zwiebeln 125 ml Rinderfond

2 EL Mehl 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

200 g vorw. festk. Kartoffeln 1 Bund Frühlingszwiebeln 1 Ei, Eigelb

1 EL Mehl 1 Muskatnuss 4 EL Butterschmalz

Salz Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

80 g Wildkräutersalat $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf 3 EL Balsamico

$\frac{1}{4}$ TL Zucker 2 EL Olivenöl Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für den Zwiebelrostbraten:

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Die Steaks auf einem Ofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 14 Minuten weitergaren.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, salzen und in Mehl wenden.

Die Zwiebeln im heißen Bratfett der Steaks goldbraun rösten. Einen Teil herausnehmen und abtropfen lassen.

Die übrigen Zwiebeln mit Fond aufgießen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln schälen und auf einer Vierkantreibe raspeln.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Im Durchmesser ca. 10 cm große Rösti mit Butterschmalz in der Pfanne anbraten

Für den Wildkräutersalat:

Den Wildkräutersalat abbrausen und trockenwedeln.

Aus Zucker, Salz, Senf, Essig und Olivenöl ein cremiges Dressing anrühren.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln, zupfen und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilli Höß am 05. August 2019