

Esterházy-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse, Serviettenknödel

Für zwei Personen

Für Rostbraten und Gemüse:

2 Scheiben Roastbeef	1 orange Karotte	1 gelbe Karotte
$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	1 Petersilienwurzel	1 Stange Porree
1 Schalotte	30 g Frühstücksspeck	1 TL kleine Kapern
2 mittelgroße Kapernäpfel	1 EL Estragonsenf	70 ml Sahne
70 g saure Sahne	50 ml Weißwein	40 ml weißer Portwein
150 ml Rinderfond	1 EL Gewürzgurkensaft	$\frac{1}{2}$ Zitrone
20 g glattes Mehl	4 g Butter	Piment-d'Espelette
1 Lorbeerblatt	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

200 g Knödelbrot	2 Eier	200 ml Milch
50 g Porree	20 g Butter	4 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Scheibe Frühstücksspeck

Für Rostbraten und Gemüse:

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotte abziehen und feinhacken. Karotten und Sellerie schälen.

Roastbeef, Porree, Frühstücksspeck, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der kleinen Kapern fein hacken. Schalotte und in Streifen geschnittenes Wurzelwerk in etwas aufgeschäumter Butter kurz andünsten und herausheben, mit Weißwein ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Weißen Portwein, Kapern, Piment d'Espelette, Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben und etwas einkochen.

Rostbeef in einer Pfanne kurz beidseitig anbraten und im Ofen ruhen lassen. Bratensaft mit dem Saucenansatz ablöschen, Sahne, saure Sahne, Senf und Mehl glattrühren und in die Sauce einmengen.

Aufkochen und sämig einreduzieren lassen.

Restliche kleine Kapern in tiefem Fett frittieren und auf die Seite legen.

Wurzelstreifen in die Sauce einmengen, durchrühren und mit Gewürzgurkensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel:

Milch erhitzen, den Porree klein schneiden und in der Butter anschwitzen, Knödelbrot mit der Milch übergießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Angeschwitzten Porree, Eier (ev. Eiweiß zu Schnee schlagen), Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut durchmischen. Aus dem Knödelteig eine Rolle formen in einer Stoffserviette einrollen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Auspacken, in Scheiben schneiden und in etwas Butter kurz braten.

Für die Garnitur:

Frühstücksspeck in einer Pfanne kross braten.

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 24. Februar 2020