

Roastbeef, Zwiebel-Jus, Zwiebeln, Kartoffel-Apfel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Roastbeef:

2 Roastbeefs mit Fettrand 2 EL Sonnenblumenöl Salz

Für die Sauce:

1 Gemüsezwiebel	1 kleine Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer
1 Orange	20 g kalte Butter	125 ml Kalbsfond
150 ml Rotwein	2 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
1 Sternanis	2 Kardamomkapseln	2 getrock. Lorbeerblätter
1 TL Tomatenmark	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	1 TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz
2 EL Mehl	250 ml neutrales Öl	Salz

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Äpfel, Sorte Elstar	100 ml Sahne
30 g Butter	Muskat	Salz, Pfeffer

Für das Roastbeef: Den Fettrand von den Roastbeefs leicht einschneiden. Fleisch salzen. In einer Pfanne das Öl stark erhitzen. Das Fleisch bei starker Temperatur auf beiden Seiten jeweils 2,5-3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Steak sollte man vor dem Braten nicht pfeffern, da der Pfeffer sonst in der Pfanne verbrennt. Salz kann man hingegen schon hinzufügen, da es dem Steak etwas Fleischsaft entzieht. Dieser Saft karamellisiert dann in der Pfanne und verleiht dem Steak eine schöne Kruste.

Für die Sauce: Eine Gemüsezwiebel abziehen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Zucker und Lorbeerblätter zugeben und bei mittlerer Temperatur ca. 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Fond dazugeben. Orange waschen und einen Streifen Schale abschälen. Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Von der Vanilleschote 2 cm abschneiden.

Zimtstange halbieren und zusammen mit Nelken, Orangenschale, Ingwer, Kardamom, Vanille und Sternanis in den Teefilter geben. Dieses Gewürzsäckchen in die Sauce geben. Die Sauce ca. 12 Minuten einkochen lassen. Säckchen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter montieren.

Für die Zwiebeln: Gemüsezwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Mehl mit Paprikapulver und dem Lebkuchengewürz mischen. Zwiebel darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelscheiben darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für den Stampf: In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser 15-20 Minuten garen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen. Ca. 80% der Apfelwürfel zu den Kartoffeln geben. Butter unterheben, einen Teil der Sahne angießen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Je nach Konsistenz weitere Sahne dazugeben. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die restlichen Apfelstücke unterheben. Einige Apfelstücke zum Anrichten aufheben.

Jörg Dippold am 13. Dezember 2021