

Zwiebelrostbraten mit Balsamico-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 dicke Roastbeef-Steaks, à 300 g 1 große Zwiebel Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g brauner Zucker 50 ml Balsamicoessig 200 ml Rinderfond
Speisestärke Salz Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

3 große mehligk. Kartoffeln 100 g Butter 100 ml Sahne
Muskatnuss Salz

Für die Röstzwiebeln:

2 große Zwiebeln 1 TL Zucker 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Mehl

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie

Für den Zwiebelrostbraten:

Steaks von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Zwiebel abziehen und klein hacken. Nach dem ersten Wenden gleich die klein gehackten Zwiebeln hinzugeben und mit anbraten.

Für die Sauce:

Wenn das Fleisch eine braune Kruste hat zu Seite schieben und in die heiße Pfanne den braunen Zucker geben und karamellisieren.

Das Ganze mit Balsamico ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen.

So lange einkochen, bis eine schöne Konsistenz entsteht.

Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht braun wird und eine Nussbutter entsteht.

Kartoffeln zerstampfen und mit der Nussbutter und einem Schuss Sahne vermischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Öl in der Fritteuse auf 165 Grad vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Etwas Salz und Zucker über die Zwiebeln geben und leicht durchkneten, bis die Zwiebeln etwas weicher werden, kurz ziehen lassen.

Zwiebeln mit Paprikapulver und Mehl bestäuben und kurz in einer großen Schüssel durchschwenken. Die leicht panierten Zwiebeln frittieren, bis sie goldbraun sind.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken.

Fleisch in der Mitte des Tellers anrichten, Sauce drüber gießen und mit Röstzwiebeln garnieren. Kartoffelstampf daneben platzieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Stefan Viltsmaier am 20. Juni 2022