

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Sampf und Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Roastbeef-Steaks à 250 g 1 Prise Zucker Öl, Salz

Für die frittierten Zwiebeln:

4 Schalotten 1 TL Zucker 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Mehl Salz Öl

Für die karamellisierten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln 50 ml Weißweinessig 10 ml Gemüsesfond
1 Schuss alter Balsamicoessig 1 TL brauner Zucker Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

400 g vorw. festk. Kartoffeln 150 g Butter Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Für den Zwiebelrostbraten:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz-Zucker-Mischung einreiben und kurz liegen lassen.

In einer Pfanne in neutralem Öl von allen Seiten scharf anbraten und im Backofen ziehen lassen.

Pfanne für die Zwiebeln aufheben.

Für die frittierten Zwiebeln:

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf auf 165 Grad vorheizen.

Schalotten 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 karamellisierten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und aktivieren. In der Fleischpfanne anrösten und beiseiteschieben. Braunen Zucker danebengeben, karamellisieren, mit Weißweinessig ablöschen und einkochen. Etwas Fond angießen und Balsamico zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Stampf:

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 abgießen, zerstampfen und mit der Nussbutter vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnittlauch hacken und über das Gericht streuen.

Andreas Hauck am 18. Juli 2022