

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Süßkartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Scheiben Roastbeef à 200 g Salz Pfeffer

Für die Sauce:

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 1 EL Butter
2 TL Tomatenmark 100 ml Rotwein 250 ml Kalbsfond
2 Lorbeerblätter 1 TL Zucker 4 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel 2 TL edelsüßes Paprikapulver 2 EL Mehl
Öl Salz

Für das Süßkartoffelgratin:

400 g Süßkartoffel 150 g Parmigiano Reggiano 1 EL Butter
250 ml Schlagsahne $\frac{1}{2}$ TL Estragon $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Salz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fettrand der Roastbeef-Scheiben mit einem Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Fleisch salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Pfeffern und in Alufolie gewickelt 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Kalbsfond zugießen und bei mittlerer Hitze 90 Minuten köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen, kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks vor dem Servieren nochmal kurz in die Sauce geben.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen, in feine Scheiben hobeln, mit Paprikapulver, Salz und Mehl mischen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Zwiebeln goldbraun frittieren. Anschließend auf einem Küchenspapier abtropfen lassen.

Für das Süßkartoffelgratin:

Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Süßkartoffelscheiben kurz in Salzwasser blanchieren. Abseihen und abtropfen lassen.

Sahne mit Salz, Pfeffer, Paprika und Estragon vermischen.

Kartoffelscheiben in eine mit Butter eingefettete Auflaufform schichten und zwischendurch immer wieder etwas von der Sahne-Mischung darüber geben. Zum Schluss Parmigiano Reggiano reiben und das Gratin damit bestreuen. Ca. 25 Minuten überbacken, bis der Käse schön goldbraun und knusprig aussieht.

Simon Skerlan am 22. August 2022