

Zwiebelrostbraten mit Rotwein-Soße, Käse-Spätzle

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

300 g Dinkel-Spätzlemehl	3 Eier, (M)	200 ml Mineralwasser
75 g Bergkäse	75 g Emmentaler	30 g Weißlacker
½ Bund Schnittlauch	100 ml Gemüsefond	1 Prise Salz

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Roastbeef-Scheiben, (2,5 cm)	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

100 ml Portwein	150 ml kräftiger Rotwein	150 ml Rinderfond
100 g sehr kalte Butter	2 TL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebel:

2 Zwiebeln	100 g doppelgriffiges Mehl	2 TL edelsüßes Paprikapulver
Öl, Salz		

Für die Käsespätzle: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig abschlagen, bis er Blasen wirft. Teig portionsweise durch den Spätzlehobel in siedendes Salzwasser reiben und kurz aufkochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Gesamten Käse reiben. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben und mit einem 1/3 des geriebenen Käses bestreuen. Diesen Vorgang solange wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Im Ofen warmstellen.

Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und einmal kräftig umrühren ggf. mit warmem Gemüsefond auflockern. Portionsweise auf den Teller geben mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Für den Zwiebelrostbraten: Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne in Butterschmalz scharf von beiden Seiten anbraten (ca. 1,5 Minuten/Seite). Die Temperatur des Herdes auf mittlere Stufe reduzieren. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch mit in die Pfanne geben und das Fleisch mehrmals mit der geschmolzenen, aromatisierten Butter übergießen. Aromatisiertes Fleisch pfeffern und ca. 10 Minuten bei einer Kerntemperatur von 58 Grad medium garen.

Für die Sauce: Puderzucker in eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Portwein und Rotwein angießen und auf 1/3 einköcheln lassen. Rinderfond hinzufügen und nochmals gut einkochen lassen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und Butterwürfel nacheinander bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben, die Pfanne dazu ggf. vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebel: Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln. Zwiebelringe im Mehl wenden und anschließend sofort in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Zwiebelringe auf Küchenpapier abtrocknen lassen und nach Geschmack mit Salz und Paprikapulver würzen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, neben den Käsespätzle platzieren und ggf. nochmals salzen und pfeffern. Die knusprigen Zwiebelringe auf das Fleisch legen. Sauce in einem Saucier anrichten.

Christina Häring am 20. Februar 2023