

# Rinder-Kotelett mit Gremolata und geschmorten Zwiebeln

**Für 6 Personen**

**Für das Rinderkotelett:**

1 Rinderkotelett (ca.1,2 kg)                      Meersalz, Pfeffer                      50 g Butter  
150 ml Rinder-Jus

**Für die geschmorten Zwiebeln:**

300 g Meersalz                      3 weiße Zwiebeln                      200 ml Geflügelfond  
200 g Sahne                      150 g Polentagrieß                      100 g geriebener Parmesan  
80 g Butter                      Meersalz, Pfeffer

**Für die Gremolata:**

2 Knoblauchzehen                      100 g gehackte Mandeln                      Zitronenabrieb  
40 ml Olivenöl                      Meersalz, Pfeffer                      1 TL gehackte Petersilie

Für das Rinderkotelett:

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Rinderkotelett parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kotelett in einer heißen Pfanne ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf einem Gitter, mit Blech darunter, im heißen Ofen etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen, ca. 20 Minuten ruhen lassen. Kotelett erneut für 15 Minuten in den heißen Ofen schieben, damit es durchgehend schön rosa ist.

Für die geschmorten Zwiebeln:

Backofen auf 180 Grad hochschalten. Meersalz auf ein Backblech verteilen und die weißen Zwiebeln, ungeschält, darauf setzen. Im Backofen ca.1 Stunde backen. Zwiebeln herausnehmen, schälen und quer halbieren. 6 gleichgroße schöne Ringe von den Zwiebeln abschneiden und beiseite stellen. Die übrigen Zwiebeln pürieren. Geflügelfond und Sahne aufkochen, Polentagrieß unterrühren und quellen lassen. Anschließend das weiße Zwiebelpüree zugeben. Parmesan und Butter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mandeln mit der Zitronenschale und dem Knoblauch in einer Pfanne ohne goldbraun anrösten. Das Olivenöl zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Petersilie untermischen. Für das Kotelett Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen. Die Rinder-Jus kurz aufkochen, mit der gebräunten Butter verfeinern und abschmecken. Das Rinderkotelett kleinschneiden. Fleisch auf Tellern verteilen. Mit Polenta, Gremolata, Jus und Zwiebelringen anrichten.

Frank Buchholz am 04. November 2013