

Zwiebel-Pfeffer-Rostbraten mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

2 Rinderlenden, 1,5 cm dick	250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Knollensellerie
1 Ingwerknolle	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	0,25 Bund Kerbel	1 Vanilleschote
1 Muskatnuss	3 EL kalte Butter	1 TL Tomatenmark
1 TL Speisestärke	1 TL Chilipulver, mild	1 TL 7 Pfeffer-Mischung
1 TL Puderzucker	4 EL Sahne	50 ml Milch
280 ml Geflügelfond	75 ml Rotwein	10 ml Cognac
Butterschmalz	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen und den Puderzucker hineingeben. Den Puderzucker hell karamellisieren lassen, anschließend die Zwiebelwürfel mit in die Pfanne geben und darin leicht braun anschwitzen. Einen Topf mit 80 Milliliter Gemüfefond erhitzen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und eine Hälfte der Vanilleschote noch einmal halbieren. Das eine Viertel von der Vanilleschote mit in den Topf geben. Den Sellerie schälen, waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten weich schmoren. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und die Kartoffeln darin weich kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Fleischscheiben darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten, bis es an der Oberfläche leicht zu schwitzen beginnt und sich nach oben wölbt. Anschließend die Rinderlenden wenden und weitere zwei Minuten anbraten, bis an der Oberfläche roter Fleischsaft zu sehen ist. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Den Bratensatz mit dem Cognac und dem Rotwein ablöschen und auf ein Viertel einköcheln lassen, 200 Milliliter Gemüfefond dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. In die Pfanne mit den leicht gebräunten Zwiebeln das Tomatenmark und die Pfeffermischung geben und etwas weiter anschwitzen lassen. Anschließend das Fond-Rotwein-Cognac-Gemisch dazugeben, die Sahne unterrühren und ziehen lassen. In einer Schüssel die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Anschließend die Speisestärke mit einem Schneebesen langsam unter die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig gebunden ist. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden, ein Stück Ingwer schälen und eine Scheibe Zitronenschale von der Zitrone abschneiden. Anschließend die Zitronenschale, den Ingwer und den Knoblauch mit in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder aus der Sauce nehmen. Einen Esslöffel kalte Butter in die Sauce rühren und alles mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Einen Topf mit der Milch erhitzen und die erwärmte Milch mit einem Kochlöffel unter die passierten Kartoffeln rühren. Die Vanilleschote aus dem Sellerietopf nehmen. Anschließend den Sellerie mit etwas von dem heißen Fond und mit zwei Esslöffeln kalter Butter pürieren. Das Kartoffel- und das Selleriepüree mit einem Kochlöffel verrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver und etwas Muskatnuss abschmecken. Das Fleisch für circa vier Minuten wieder in die Sauce legen und ziehen lassen. Den Kerbel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch auf einen vorgewärmten Teller legen und die Sauce auf dem Fleisch verteilen. Das Kartoffel- Selleriepüree neben dem Fleisch anrichten, mit einigen Kerbelblättern drapieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Januar 2013