

Gratinierter Sellerie-Rostbraten mit Frühling-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Kräuter-Gratiniermasse:

65 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ - 1 TL scharfer Senf	1 TL Rosmarinnadeln
$\frac{1}{2}$ - 1 EL Petersilienblätter	1 TL gerieb. Parmesan	1 kl. gerieb. Knoblauchzehe
15 g trockene Weißbrotbrösel	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

125 g Knollensellerie	50 ml Gemüsefond	30 g kalte Butter
mildes Chilusalz	Muskatnuss	Öl, Pfeffer

Für den Rostbraten:

2 Rinderlendenscheiben, à 150 g	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	Salz, Pfeffer
---------------------------------	-------------------------------	---------------

Für das Gemüse:

50 g kleine Zuckerschoten	4 Mini-Zucchini	4 Frühlingszwiebeln
100 g wilder Brokkoli	100 g grüner Spargel	50 ml Gemüsefond
1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingskräuter	1 EL kalte Butter	mildes Chilusalz
Muskatnuss		

Für die Kräuter-Gratiniermasse:

Für die Kräuter-Gratiniermasse die weiche Butter schaumig rühren.

Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Weißbrot zerkleinern.

Senf, Rosmarin, Petersilie, Parmesan, Knoblauch und Weißbrotbrösel unter die Butter rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse halbieren und jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier auf Größe der Fleischscheiben flachdrücken und 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Danach bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

Für das Püree:

Für das Püree den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Fond mit Sellerie in einem Topf erhitzen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich dünsten.

Sellerie in ein Sieb abgießen, dabei den Garsud auffangen. Sellerie im Küchenmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer cremig pürieren, dabei nur so viel Garsud wie nötig hinzufügen. Die kalte Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilusalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Rostbraten:

Für den Rostbraten den Backofen und Grillstufe vorheizen.

Die Rinderlendenscheiben mit dem Handballen etwas flach drücken. Eine Pfanne erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa $2\frac{1}{2}$ Minuten braten.

Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf das Backblech legen.

Jeweils 1 EL Selleriepüree auf jede Rinderlendenscheibe streichen. Die gekühlte Gratiniermasse auf das Selleriepüree legen. Die Lendenscheiben unter dem Backofengrill auf der mittleren Schiene etwa 4 Minuten goldbraun überbacken.

Für das Gemüse:

Für das Gemüse die Zuckerschoten putzen, waschen und große Exemplare halbieren. Zucchini längs halbieren, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Brokkoli putzen und waschen. Spargel waschen, im unteren Dritten schälen und holzige Enden entfernen, die Stangen schräg dritteln, dabei vorher dickere Stangen längs halbieren.

Den grünen Spargel mit dem Fond in einer Pfanne ein paar Minuten dünsten. Alle anderen Gemüsesorten dazu geben und ein paar Minuten weiter dünsten, bis sie gerade noch leicht bissfest sind. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale der Zitrone abziehen. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden.

Frühlingskräuter abrausen, trocken wedeln und einen Esslöffel davon klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Zitrone und Kräuter unter das Gemüse rühren. Die Butter ebenfalls unterrühren und das Ganze mit Chilisalzwürzen und etwas Muskatnuss würzen.

Das Gemüse auf warmen Tellern anrichten und den Rostbraten danebenlegen. Etwas vom Gemüsefond außen herum träufeln.

Alfons Schuhbeck am 04. März 2021