

Rostbraten mit Rotweinjus, Spätzle und Mandel-Brokkoli

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:	400 g Rinderhüfte	4 EL mittelscharfer Senf
1 EL Butterschmalz	Pfeffer	
Für die Rotweinjus:	200 ml Kalbsfond	150 ml Rotwein
30 g Mehl	Salz	Pfeffer
Für die Spätzle:	250 g Weizenmehl	3 Eier, Größe M
2 Prisen Salz	Salz	weißer Pfeffer
Für den Mandel-Brokkoli:	500 g Brokkoli	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	Salz	
Für die Garnitur:	1 große Zwiebel	1 EL Butterschmalz
Meh, Salz		

Für den Rostbraten: Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien und in 2 Portionsstücke schneiden. Jeweils mit Senf einreiben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fleischstücke darin von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann mit Pfeffer würzen und im heißen Ofen 20-25 Minuten garen.

Für die Rotweinjus: Mehl in die zuvor benutzte Fleisch-Pfanne sieben und kurz anrösten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Restlichen Wein und den Kalbsfond in 2 Portionen angießen und jeweils einkochen lassen. Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jus wird besonders schmackhaft, wenn man ihr die Zeit gibt möglichst lange zu reduzieren. Hierzu immer wieder mit Fond angießen.

Für die Spätzle: Mehl mit zwei Prisen Salz, Eiern und 100 ml lauwarmem Wasser in einer Rührschüssel so lange schlagen bis Luftblasen entstehen. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen. Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Spätzle ziehen lassen und die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und warm halten. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Mit Butter, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Mandel-Brokkoli: Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 45 Minuten blanchieren. Röschen abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Brokkoli dazugeben und alles gut durchschwenken, dabei den Brokkoli noch einmal erhitzen.

Für die Garnitur: Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und leicht knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2022