

Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Zwiebelrostbraten:

1 kg Rinderrücken	2 EL Öl	750 ml Geflügelbrühe
3 Zwiebeln	4 EL Butter	1 TL Puderzucker
1 – 2 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	20 g Butter, kalt
Öl für die Folie	Pfeffer	Salz

Selleriepüree und Vanille-Apfel:

350 g Knollensellerie	1 Apfel	100 ml Sahne, wahlweise Milch
50 g Butter, braun	1 Apfel	0,5 Schote Vanille
0,5 Orange, unbehandelt	Salz, wahlweise Chilisalz	Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss		

Zwiebelrostbraten:

Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Bratfett abgießen und den Bratensatz mit der Brühe ablöschen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Schmorpfanne mit der Butter und dem Puderzucker bei mittlerer Hitze hell bräunen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein einköcheln lassen. Den Bratenfond in die Schmorpfanne gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und knapp unter dem Siedepunkt etwa eine Stunde weich schmoren. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 50 Minuten eine Prise Majoran hinzufügen. Vor dem Servieren Knoblauch- und Ingwerscheiben einlegen und die Butter in der Soße zerlassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree und Vanille-Apfel:

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie mit einem Blitzhacker pürieren, dabei soviel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hinein rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Orangenabrieb abschmecken. Den Apfel waschen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Apfelspalten in etwas brauner Butter von beiden Seiten anbraten. Die Vanille zugeben und kurz mitziehen lassen. Die Apfelspalten auf dem Püree anrichten.

Alfons Schuhbeck am 25. November 2011