

# Zwiebel-Rostbraten mit Wurzel-Gemüse

**Für vier Personen**

**Zwiebelrostbraten:**

500 g Rostbraten, 4 Tranchen	3 Gemüsezwiebeln	1 TL Paprikapulver
Pfeffer	Salz	Öl

**Püree:**

2 Petersilienwurzeln	200 ml Sahne	1 Bund Petersilie
50 g Butter	250 g Sauerrahm	Pfeffer
Salz		

**Schmorgemüse:**

0,25 Sellerie	2 Karotten	1 Urmöhre
0,25 Kohlrabi	Butter	Brühe

**Soße:**

1 EL Tomatenmark	30 ml Rotwein	30 ml Portwein
100 ml Kalbsjus	Zucker, braun	Stärke
Butter, kalt		

**Anrichten:**

Erbsenkresse	Blutampfer	Knoblauchkresse
--------------	------------	-----------------

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch würzen und anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten garen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Paprikapulver würzen und in Öl goldgelb anschwitzen.

Püree:

Die Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einer Püriermaschine oder einem Pürierstab zu Brei pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und Sauerrahm verfeinern. Das Bund Petersilie pürieren und für eine schön sättigende Farbgebung unterrühren.

Schmorgemüse:

Das Gemüse in die gewünschte Form bringen. Die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und darin das Gemüse anschwitzen. Mit etwas Brühe ablöschen und weich schmoren.

Soße:

Die Pfanne mit den Bratrückständen aufbewahren, Tomatenmark dazu geben und braunen Zucker darüber streuen. Das Ganze karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. In einen Topf geben, mit Kalbsjus auffüllen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren lassen. Mit Stärke leicht abbinden. Abschließend mit kalten Butterflocken verfeinern.

Anrichten:

Das Püree auf den Teller ziehen, das Schmorgemüse in der Mitte anrichten. Mit Kresse garnieren, das Fleisch dazu geben. Soße auf den Teller ziehen und die Zwiebeln oben auf das Fleisch geben.

Nelson Müller am 04. Mai 2012