

Rostbraten 'Esterházy', Bratkartoffeln, Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

Für den Rostbraten:

1-2 EL getr. kleine Morcheln	600 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel
50 g Lauch (hellgrüner Teil)	1/2 orange Karotte	1/2 gelbe Karotte
80 g Knollensellerie	1/2 TL Öl	4 Sch. Rinderlende (à 200 g)
1 TL Puderzucker	150 ml Weißwein	1 TL Dijon-Senf
2 TL Speisestärke	100 g Sahne	1 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen (Scheiben)	3 Scheiben Ingwer	1/2 TL Wacholderbeeren
1 Streifen Zitronenschale	1 TL Butter	1 TL Petersilienblätter
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Für die Bratkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 Zwiebel
2 EL braune Butter	2 TL Bratkartoffelgewürz	mildes Chilisalz
Für das Gemüse:	200 g breite Bohnen	200 g grüne Bohnen
Salz	100 g weiße Bohnen	1 EL Dillspitzen
mildes Chilisalz	1 EL braune Butter	

Die Morcheln in 100 ml heißer Brühe etwa 30 Minuten einweichen, danach in ein mit Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen, dabei den Sud abgießen. Das Gemüse putzen, schälen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf ohne Fett kurz andünsten, 1/2 l Brühe hinzugießen und kurz dünsten. Das Gemüse in ein Sieb gießen und zum Garnieren beiseitestellen; die Brühe für die Soße auffangen.

Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und das Öl darin verstreichen. Lende auf jeder Seite kurz anbraten, herausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller legen.

Den Puderzucker in den Bratensatz stäuben und karamellisieren. Den Wein dazugießen und fast vollständig einköcheln lassen. Mit etwas Morchelsud und aufgefangenem Gemüsesud aufgießen, den Senf unterrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in den Sud hinzugeben und köcheln lassen bis dieser sämig bindet. Die Sahne hinzufügen, Lorbeer, Knoblauch, Ingwer, Wacholderbeeren und Zitronenschale dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen. Die Soße warm halten.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich garen, abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und abkühlen lassen. Dann in große, dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln in einer großen Pfanne in 1 EL brauner Butter bei milder Hitze auf einer Seite goldbraun anbraten. Wenden, Zwiebelstreifen dazugeben und mitdünsten. Mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen, übrige braune Butter hinzufügen.

Für das Gemüse beide grünen Bohnensorten putzen, waschen und schräg in etwa 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf in Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Weiße Bohnen in einem Sieb abrausen und gut abtropfen lassen. Alle Bohnen ohne Fett kurz andünsten, mit Dill und Chilisalz würzen und die braune Butter unterrühren.

Zum Servieren das Fleisch in der Soße rosa durchziehen lassen, die Morcheln dazugeben.

Die Gemüsestreifen in der Butter erhitzen, Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Fleisch und Morcheln mit der Soße auf vorgewärmte Teller setzen.

Gemüsestreifen, Braterdäpfel und Bohnengemüse daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 06. September 2020