

# Zwiebelrostbraten mit Salat

## **Für 4 Personen:**

### **Für das Fleisch:**

4 (à 200-220 g) Rumpsteaks	4 große Zwiebeln	Butterschmalz
Olivenöl	1 TL Kümmel	500 ml Brühe
2 EL Balsamico	200 ml Rotwein	2 EL gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	1 Schalotte	

### **Für den Salat mit Pilzen:**

0.5 Eisbergsalat	1 mittelgr. runder Radicchio	6 mittelgroße Champignons
100 g Herbsttrompeten	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Zitronensaft	Crema di Balsamico	Himbeer-Essig

### **Für das Fleisch:**

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Dabei mit Salz und Kümmel würzen. Die Brühe nach und nach hinzufügen und die Zwiebeln 15-20 Minuten bei milder Hitze schmoren lassen. Rotwein (bevorzugt Trollinger) und Balsamico angießen. Alles kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Petersilie untermengen.

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks hineingeben und beidseitig anbraten. Dabei Knoblauch, Rosmarin und eine halbierte Schalotte mit in die Pfanne geben. Die Pfanne in den Ofen stellen und das Fleisch fertig garen. Bei etwa 55-56 Grad Kerntemperatur sind die Steaks medium und perfekt gebraten.

Die Steaks auf Teller geben und großzügig mit den Zwiebeln belegen. Wer mag, kann alles nochmals pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Dazu den Salat servieren.

### **Für den Salat mit Pilzen:**

Die Pilze gründlich putzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze braten. Die Herbsttrompeten etwas später hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Statt Herbsttrompeten kann man natürlich auch andere Pilze verwenden.

Die Salate putzen und in feine Streifen schneiden und mit den Pilzen in eine Schüssel geben und vermengen. Aus Öl, beiden Essigsorten, Pfeffer, Salz und Zucker eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit würzen.

Rainer Sass am 22. Oktober 2021