

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

4 (à 200-220 g) Rumpsteaks	4 große Haushaltszwiebeln	Butterschmalz
Sonnenblumenöl	1 TL Kümmel	1 EL Mehl
1/2 l Fleischbrühe	2 EL Balsam-Essig	0,2 l Rotwein
2 EL Petersilie	Salz, Pfeffer	1 angedr. Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Schalotte	

Püree:

10 festk. Kartoffeln	1/8 l Milch	1/8 l Sahne
2 EL Butter	Muskat, Salz	

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze leicht anbraten.

Nun etwas Mehl, Salz und Kümmel hinzufügen und alles vermengen. Die Brühe nach und nach dazugießen und die Zwiebeln etwa 15-20 Min. bei milder Hitze schmoren lassen. Jetzt den Rotwein und Balsam-Essig dazu und alles nochmals kurz köcheln lassen. Die Petersilie säubern, hacken und zu den Zwiebeln geben.

Parallel den Ofen auf 120 Grad vorheizen und Butterschmalz mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dabei Knoblauch, Rosmarin und eine halbierte Schalotte mit in die Pfanne geben. Die Pfanne in den Ofen stellen und die Steaks weiter garen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 55 Grad haben.

Püree:

Für das Püree die Kartoffeln kochen, dann abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Nun Butter und die Sahne-Milchmischung mit der Kartoffelmasse vermengen, bis sie eine lockere und cremige Konsistenz hat. Das Püree mit Muskatnuss und Salz würzen.

Die Steaks mit den geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree servieren.

Rainer Sass am 15. Februar 2019