

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kässpätzle und Zweierlei von der Zwiebel

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:
 800 g Rinderlende
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 EL Butterschmalz zum Anbraten

Für die Kässpätzle:
 500 g Mehl
 5 Eier
 200 ml Sprudelwasser
 ½ TL Kurkuma
 ½ TL Salz
 150 g Limburger Käse
 150 g Bergkäse
 150 g Gouda
 100 ml Sahne
 100 ml Gemüfefond
 1 EL Speisestärke
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 3 EL Salz fürs Salzwasser

Für die Röstzwiebeln:
 3 große Zwiebeln
 3 EL Mehl
 1 TL Paprikapulver
 Öl zum Frittieren

Für das Zwiebelpüree
 400 g Zwiebeln
 125 ml Sahne
 125 ml Gemüfefond
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Rinderlende in 2cm dicke Steaks schneiden und mit kräftig Salz würzen. Dann in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten sehr heiß anbraten. Das Steak auf das Ofengitter legen und bei 140 Grad ca 20 Minuten fertig garen.

In die Pfanne gehackte Zwiebel, Puderzucker und Tomatenmark geben und das ganze darin leicht anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. Den Knoblauch und Thymian zugeben und ca 30 Minuten reduzieren lassen. Zum Schluss die Soße mit etwas Stärke abbinden, sodass die richtige Konsistenz entsteht. Die Butter in die Soße einrühren und mit dem Pürierstab aufmixen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, Wasser, Salz und Kurkuma einen Teig herstellen. Den Teig dann mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzle einmal aufkochen und dann mit einem Sieb aus dem Wasser holen und kalt abschrecken.

Die Spätzle in eine Pfanne geben und leicht anbraten. Den Limburger Käse in kleine Würfel schneiden, den Gouda und Bergkäse reiben. Den Käse zusammen mit der Sahne zu den Spätzle geben und einschmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Zwiebelpüree die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und danach in einem Topf mit etwas Butterschmalz farblos anschwitzen. Mit Gemüfefond ablöschen, die Sahne zugeben und so lange einkochen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Masse nun fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebel die Zwiebel schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Mehl und Paprikapulver zu den Zwiebelringen geben und miteinander vermengen. Die Zwiebel dann in einer Fritteuse kross und goldgelb ausbacken.

Zum Anrichten die Kässpätzle auf den Teller geben, die Röstzwiebeln darauf setzen. Mit dem Zwiebelpüree eine Spur ziehen. In die Spur die Soße geben und das Fleisch darauf setzen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.



Für die Soße:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 200ml Rotwein
- 500ml Kalbsjus
- 1 EL Speisestärke
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Deko:

- Schnittlauch