



Zwiebelrostbraten auf gerösteten Baguette

Herrenteller

Für 1 – 2 Personen

ZUTATEN :

ROSTBRATEN :

2 Sch. Roastbeef, (à ca. 150 g)
1 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Fleur de sel

ZWIEBELSAUCE :

1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
1 Prise Zucker (reichlich)
2 Lorbeerblätter
1 TL Tomatenmark
50 ml Spätburgunder kräftiger Rotwein
400 ml dunkler Kalbsfond (Glas)
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

RÖSTZWIEBEL :

2 weiße Zwiebeln (mittlere Größe)
2 TL Paprikapulver (edelsüß)
Meersalz
2 EL Mehl
2 EL Pflanzenöl oder
500 ml Frittieröl

BAGUETTE :

2 Sch. Baguette
1 EL Butter oder Olivenöl

1 ZWIEBELSAUCE: Vorab den Kalbsfond bei mittlerer Hitze auf 150 ml einkochen, um einen kräftigen Kalbsjus zu erhalten. Eine große Zwiebel vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen hellgelb anbraten, mit Salz würzen. Eine reichliche Prise Zucker darüber streuen und diesen karamellisieren lassen. Die Lorbeerblätter, (ideal, wenn frisch), dazu geben und bei alles bei mittlerer Hitze 2 Min. braten.

2 Nach dieser Zeit das Tomatenmark zugeben und unter ständigem Rühren 3 Min. anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren. Den Kalbsjus zugießen und die Sauce bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Mit frischem Pfeffer abschmecken. Salzen wird kaum nötig sein, da der Kalbsjus schon kräftig ist. – Bis zur Verwendung warm halten.

3 RÖSTZWIEBEL: Für die geröstete Zwiebel beide Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit dem edelsüßem Paprikapulver, etwas Salz und dem mischen, in einem Sieb überschüssiges Mehl abklopfen. In Pflanzenöl goldbraun braten oder noch besser in reichlich Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.

4 ROSTBRATEN: Den Fettrand vom Roastbeef (Fleisch muss Zimmertemperatur haben) mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Fleisch mit je 1 EL Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite 1 1/2 – 2 Min. braten. Dann Pfeffern, in Alufolie gewickelt 3 Min. ruhen lassen. Zum Servieren mit Fleur de sel bestreuen.

5 BAGUETTE: Vom Baguette schräg lange Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne die Butter auslassen und die Scheiben auf beiden Seiten golden rösten.

ANRICHTEN: Auf gut vorgewärmte Teller die Baguettescheiben auflegen, darauf das rosa gebratene Fleisch legen, mit Zwiebelsauce nappieren und die Röstzwiebel zu je einem Häufchen auf dem Rostbraten platzieren. Mit Petersilienblättchen garnieren. – Als Getränk den zum Kochen der Zwiebelsauce verwendeten Rotwein servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com