

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Kopfsalat

 happy-mahlzeit.com/2022/01/15/zwiebelrostbraten-mit-bratkartoffeln-und-kopfsalat

Zutaten für 2 Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

- 2 Roastbeefs à 200 g
- 1 Gemüsezwiebel
- 75 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 125 ml Rinderfond
- 2 EL Rapsöl
- 500 ml Öl zum Frittieren
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Schweineschmalz
- 1 EL gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer

Für den Kopfsalat:

- 1 Kopfsalat
- ¼ L Gemüsefond
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 1/8 L Weißweinessig
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Roastbeef von Sehnen und fett befreien und etwas plattieren. Öl in der Pfanne erhitzen und das Roastbeef von beiden Seiten ca. 2 – 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch danach in Alufolie wickeln und ziehen lassen. Bratenrückstand mit etwas Rinderfond ablöschen, kurz

aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und mit etwas Butter binden. Frittierte Zwiebeln auf das Fleisch geben.

Für die Bratkartoffeln Öl in die Fritteuse füllen und anschalten. Kartoffeln abbrausen, schälen, nochmal abbrausen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben hineingeben und von beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Die Bratkartoffeln ca. 25 Minuten braten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Gemüsezwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. In Mehl kurz wenden und portionsweise in die heiße Fritteuse geben, bis diese goldbraun sind. Zwiebel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kopfsalat abbrausen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Aus Fond, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine Salat-Sauce vermengen und über den Blattsalat geben. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und über den Blattsalat geben.

Das Roastbeef mit den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten. Den Salat in eine Schüssel daneben stellen und servieren.

Rezept: Silvia Seither

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Januar 2017

Episode: Leibgerichte