

Rinder-Lende 'Strindberg' mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Rinderlende, à 150 g	5 Kartoffeln (Drillinge)	3 Zwiebeln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	2 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin
1 TL Estragonsenf	125 ml Rotwein	125 ml Rinderfond
Mehl, Butter, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen und halbieren. Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Zwei Zweige Rosmarin zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln anschließend auf ein Backblech geben, mit den restlichen Rosmarinnadeln bedecken und für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Auf einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Zwiebeln oben auf geben und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und das Fleisch auf der Zwiebelseite anbraten. Nun die Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen. Nach drei Minuten das Fleisch wenden und ebenfalls drei Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Bratensud mit Rotwein und Rinderfond aufgießen und einköcheln lassen. Anschließend die Frühlingszwiebeln zu der Soße geben. Die Rosmarinkartoffeln und das Fleisch auf Tellern anrichten. Die Soße über das Fleisch geben. Die Petersilie zupfen, fein hacken, ebenfalls über das Fleisch geben und servieren.

Veronica Eisenmann am 14. Juni 2012