

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

400 g Roastbeef	1 Zweig Thymian	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl	5 Eier	1 l Rinderfond
1 Muskatnuss	Salz	Butter

Für die Sauce:

400 g Zwiebeln	2 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein
400 ml Rinderfond	1 TL Majoran	2 EL Mehl
2 TL edelsüßes Paprikapulver	Butter	Pflanzenöl
Balsamicoessig	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Rinderfond zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zwei Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die beiden Eigelbe mit den restlichen Eiern, einem Teelöffel Salz und 75 Milliliter Wasser in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen.

Den Spätzleteig mit etwas Abrieb der Muskatnuss würzen und den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Anschließend den Teig vom Brett ins kochende Wasser schaben und die Spätzle garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce 200 Gramm Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter hell anbraten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Den Rinderfond in zwei Portionen nacheinander angießen, dabei die Flüssigkeit jeweils unter Rühren fast völlig einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie einem kräftigen Spritzer Balsamico würzen. Die restlichen Zwiebeln abziehen, mit einem Gemüsehobel fein raspeln und in Mehl und Paprikapulver wälzen. Anschließend frittieren und auf Küchenpapier auslegen.

Das Roastbeef klopfen, bis es eine Dicke von eineinhalb Zentimeter hat. In einer Pfanne zusammen mit dem Thymian von jeder Seite etwa zwei Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend für zehn Minuten in dem Backofen garen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin nochmals schwenken und etwas nachwürzen. Den schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Blattpetersilie garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 04. Mai 2015