

Zwiebel-Rostbraten mit Butter-Spätzle und Chicorée-Salat

Für zwei Personen

400 g Roastbeef	160 g Fertig-Spätzle	250 g Zwiebeln
2 Chicorée	1 kleine, rote Zwiebel	1 EL Butter
30 g eiskalte Butterwürfel	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark	250 ml Rinderfond	125 ml trockener Rotwein
2 EL Himbeeressig	2 TL Honig	1 TL Dijon Senf
1 EL Paniermehl	30 g Mehl	2 EL Pflanzenöl
2 EL Olivenöl	1 Zweig glatte Petersilie	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und die Fettseite kreuzweise einschneiden. Anschließend in zwei Scheiben zerteilen, etwas flach klopfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Fleischseite mit Senf bestreichen. Die Spätzle in dem kochenden Salzwasser garen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe hobeln. Das Mehl mit dem Paprikapulver vermengen, in einen tiefen Teller geben und die Zwiebelringe darin wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Roastbeefscheiben zuerst auf der Fleischseite etwa drei Minuten anbraten, dann wenden und dann auf der Senfseite bei mittlerer Hitze weitere drei Minuten weiterbraten. Anschließend herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Das Tomatenmark in den Bratensatz einrühren und mit dem Rotwein ablöschen, den Rinderfond angießen und fünf Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den kalten Butterwürfeln andicken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten und mit etwas Salz würzen. Den Chicorée putzen, halbieren und den Strunk großzügig herausschneiden. Die Blätter halbieren. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Den Himbeeressig mit dem Olivenöl, dem Honig und dem Dijonsenf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit den Zwiebeln anrichten und das Dressing darüber träufeln. Die Spätzle abschöpfen. Den Zwiebel-Rostbraten mit den Spätzle und dem Chicoreé-Salat auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Horst Lichter am 02. März 2012