

Rinder-Rostbraten, Creme-Champignons, Pommes

Für 4 Personen

4 Sch. Rostbraten	12 Kartoffeln	Rapsöl
600 g Champignons	geräuch. Speck	4 Schalotten
12 Knoblauchzehen	Olivenöl	Pfeffer
Trüffelsalz	Petersilie	Thymian
Rosmarin		

Die Kartoffeln in Streifen schneiden. In einem Topf neutrales Öl, entweder Rapsöl oder Sonnenblumenöl, auf halber Stufe erhitzen, 140 bis 170 Grad.

Die geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und für etwa 10 Minuten frittieren.

Kartoffeln aus dem Öl nehmen und in einer Schüssel abkühlen und abtropfen lassen.

Den Speck in feine Würfel schneiden. Schalotte ebenfalls in feine Würfel schneiden. Champignons in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Speck hinzufügen, bis er anfängt, Fett auszulassen, Schalotten hinzufügen und anschwitzen. Danach die Champignons und etwas Butter hinzufügen; solange braten, bis die Champignons eine braune Farbe angenommen haben.

Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Das Fleisch etwas plattieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne der Champignons etwas Olivenöl hinzufügen und das Fleisch je nach gewünschtem Gargrad 1-3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten; aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Während die Champignons zubereitet werden, den Topf mit dem Öl auf 190°C erhitzen.

Die vorfritteten Pommes hinzufügen und je nach Wunsch fertig frittieren.

Die vorbereiteten Champignons in die Pfanne mit dem Fleisch geben, erneut erhitzen, mit etwas Rotwein ablöschen, Sahne hinzufügen und einkochen lassen; mit Soße anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 18. Dezember 2025