▪ Die Küchenschlacht – Menü am 6. April 2021 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Adeline Gold

Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Portweinsauce und karamellisierten Babykarotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:
2 Stücke Roastbeef, à 120 g
60 g Mehl
2 EL Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rand des Fleisches mehrmals einschneiden. Auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mehlieren. Fleisch beidseitig 3-4 Minuten in Butterschmalz scharf anbraten. In Alufolie wickeln und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne für die Portweinsauce aufbewahren.

Für die Zwiebeln:
1 große Gemüsezwiebel
100 g Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
500 ml Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Mehl mit Paprikapulver mischen und die Zwiebeln darin wenden. Überschüssiges Mehl mit einem Sieb abklopfen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zwiebeln auf das Fleisch legen.

Für die Spätzle:
1 Ei
100 g Spätzlemehl
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Ei mit dem Mehl, etwas Salz und etwas Wasser vermischen. Den Teig mit einem Holzkochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft und glatt ist.

Spätzleteig dünn auf ein nasses Holzbrett geben und mit einem Spätzleschaber in das kochende Wasser schaben. Kurz aufkochen und in kaltem Wasser abschrecken. Spätzle kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter erhitzen und durchschwenken.

Für die Portweinsauce:
200 ml Portwein
300 ml Kalbsfond
2 TL Tomatenmark
40 g kalte Butter
1 Lorbeerblatt
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lorbeerblatt abzupfen. Bratenfett (von oben) mit Portwein ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Tomatenmark hinzugeben. Lorbeerblatt mitköcheln lassen und kurz vor dem Servieren herausnehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und ggfs. mit Mehl binden. Mit Zucker abschmecken und die kalte Butter einrühren.

Für die Babykarotten:
200 g junge Baby-Möhren, mit Grün
75 ml Gemüsefond
1 Bund frische Petersilie
15 g Butter
5 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, von Enden befreien und das Grün kürzen, aber nicht abschneiden. Butter, Zucker und Salz in einer Pfanne erhitzen. Möhren darin anbraten. Fond dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Möhren mit Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Das Fleisch auf Tellern anrichten, mit Röstzwiebeln garnieren und mit Spätzle und Karotten servieren.