

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Alexander Schöpe

Zwiebelrostbraten mit Pilzgemüse und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Scheiben Roastbeef à 3 cm
 2 große Zwiebeln
 250 ml trockener Rotwein
 250 ml Rinderfond
 2 EL Balsamico
 1 Zweig Rosmarin
 5 EL Mehl
 1 EL Zucker
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Roastbeef salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und stark einkochen lassen. Fond dazugeben und erneut einkochen.

Für die Röstzwiebeln die übrige Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl mit Paprikapulver vermengen und die Zwiebeln darin wenden. In einer Pfanne mit Öl die Zwiebelringe kross frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rösti:

3 mehligkochende Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stifte reiben.

Salzen und pfeffern und zu Talern formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Für das Pilzgemüse:

50 g Champignons
 50 g Austernpilze
 1 Schalotte
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze mit einer Pilzbürste putzen und kleinschneiden. Die Pilze in einer Pfanne ohne Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Olivenöl und Schalotten dazugeben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Petersilie hacken und zum Schluss untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.