▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2019 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner

Lilli Höß

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:
2 Rumpsteaks à ca. 200 g
3 Zwiebeln
125 ml Rinderfond
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Die Steaks auf einem Ofengitter im vorgeheizten Ofen etwa 14 Minuten weitergaren.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, salzen und in Mehl wenden.

Die Zwiebeln im heißen Bratfett der Steaks goldbraun rösten. Einen Teil herausnehmen und abtropfen lassen.

Die übrigen Zwiebeln mit Fond aufgießen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelrösti:
200 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Ei, davon das Eigelb
1 EL Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
4 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und auf einer Vierkantreibe raspeln.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Im Durchmesser ca. 10 cm große Rösti mit Butterschmalz in der Pfanne anbraten

Für den Wildkräutersalat:
80 g gemischter Wildkräutersalat
½ TL mittelscharfer Senf
3 EL Balsamico
¼ TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Wildkräutersalat abbrausen und trockenwedeln.

Aus Zucker, Salz, Senf, Essig und Olivenöl ein cremiges Dressing anrühren.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:
½ Bund glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trocken wedeln, zupfen und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.