

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2019** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Wolfgang Klöss

Rostbraten mit karamellisierten Zwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

1 Roastbeef à 200 g
 1 Knolle Knoblauch
 1 Zweig Rosmarin
 3 EL Butter
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. 55 Grad Kerntemperatur.

Fleisch in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Knoblauch andrücken und mitbraten. Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Kurz vorm Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

4 Schalotten
 2 EL Honig
 Balsamicoessig
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Sonnenblumenöl, zum Dünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In Öl andünsten und Honig, Balsamicoessig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben. Zum Servieren auf dem Fleisch anrichten.

Für den Kartoffelsalat:

4 festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL Senf
 Weißweinessig
 200 ml Rinderfond
 200 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter, Senf, Essig, Rinderfond, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

2 Schnittlauch

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über dem Kartoffelsalat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.