

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2026** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Stefan Schiefelbein

**Schwäbischer Rostbraten mit Schalotten-Jus, Spätzle
und zweierlei Zwiebeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten

250 g Roastbeef
 1 TL Butterschmalz
 Mehl, zum Bemehlen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen, auf der mittleren Schiene ein Blech oder Gitter einlegen. Fleisch waschen und mit Küchenkrepp trocknen, dabei leicht andrücken, aber nicht platt klopfen. Auf der Fettseite mit einem scharfen Messer bis knapp in das Fleisch einschneiden. Salzen, pfeffern und in wenig Mehl wenden. Eine Pfanne heiß werden lassen. Butterschmalz darin stark erhitzen und das Fleisch darin 2 Minuten auf jeder Seite scharf braten. Aus der Pfanne nehmen, in eine feuerfeste Form legen, mit Alufolie abdecken und für 10-12 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

Für die Schalotten-Jus:

1 Schalotte
 1 kleine Zwiebel
 1 TL kalte Butter
 1 EL Tomatenmark
 150 ml trockener Rotwein
 300 ml Rinderfond
 1 Schuss Worcestersauce
 1 TL dunkle Sojasauce
 1 TL neutrales Pflanzenöl
 1 Zweig Thymian
 1 kleines Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Öl kräftig dunkel anrösten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls stark rösten. Mit Rotwein ablöschen. Fast komplett einkochen lassen. Rinderfond, Thymian und Lorbeer zugeben und 10-15 Minuten kräftig reduzieren. Sauce durch ein feines Sieb geben. Kurz vor dem Servieren kalte Butter einrühren. Mit Worcestersauce, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr kochen lassen.

Für die Spätzle

3 Eier, Größe M
 2 EL Butter
 150 ml Mineralwasser
 300 g Spätzlemehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz

Mehl, Eier, Mineralwasser, eine Prise Muskat und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, zähflüssigen Teig schlagen. Teig anschließend etwa 5-10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel in das Wasser geben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, noch etwa 30 Sekunden ziehen lassen und anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Gut abtropfen lassen und direkt in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Für die eingelegten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
50 ml Weißweinessig
1 EL Zucker
½ TL Salz

Zwiebel abziehen und in hauchdünne Ringe hobeln. Weißweinessig, ca. 50 ml Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen, bis sich Zucker und Salz vollständig gelöst haben. Zwiebelringe in eine kleine Schüssel geben und mit der heißen Flüssigkeit übergießen. Zwiebeln 10-15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten die eingelegten Zwiebeln leicht ausdrücken.

Für die Schalotten-Ringe:

3 große Schalotten
Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
3 EL Mehl
2 EL Speisestärke
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Mehl, Speisestärke, etwas Salz, Pfeffer und optional Paprikapulver in einer Schüssel vermengen. Schalottenringe darin locker wenden, sodass sie rundum leicht ummantelt sind. Überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln. Öl in einem kleinen Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schalottenringe portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.