

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 1. April 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Kurz gebratener Girardi-Rostbraten mit  
Butternockerl**

**40 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

800 g Beiried (zugeputzt), Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten, 2 EL Dijon-Senf, 1 Zwiebel (gehackt), 250 g Champignon (geputzt und geviertelt), 40 g Kapern, Saft von 1 Zitrone, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL glattes Mehl für die Sauce, 500 ml Rindsuppe, 60 g Crème fraîche.

Für die Butternockerl: 4 Eier, 100 g Butter, 175 g glattes Mehl, Salz, Pfeffer.

### **Zubereitung**

Das Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden und ca. 5 mm dick klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen und die Fleischscheiben darin beidseitig scharf anbraten. Sehr rosa braten, aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Platz rasten lassen.

Im Bratenrückstand die gehackte Zwiebel anrösten. Geviertelte Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Zitronensaft und gehackte Kapern zugeben, mit Mehl stauben. Mit der Rindsuppe aufgießen und die Sauce sämig einkochen. Die vorgebratenen Fleischstücke in die Sauce legen (nicht kochen) und erwärmen. Vor dem Anrichten mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen und mit einem kleinen Nockerl Crème fraîche vollenden.

Für die Butternockerl die Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen. Die Eidotter nach und nach in die schaumig geschlagene Butter einrühren. Abwechselnd Mehl und Eischnee unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Löffel gleichmäßige Nockerln formen und diese in gesalzenes Wasser einkochen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen, dann 8 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Butternockerln mit dem Rostbraten und der Sauce auf Tellern anrichten.