

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Esterhazyrostbraten mit Rosmarinerdäpfel

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rostbraten à 180 g, scharfer Senf, 1 Karotte, ¼ Knolle Sellerie, ½ Stange Lauch, 1 gelbe Rübe, 2 Schalotten, 1 TL kleine Kapernbeeren, 1 EL Butter, 200 ml Rindssuppe, 400 ml Kalbsjus, 40 ml Weißwein, 1 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Für die Rosmarinerdäpfel: 16 kleine Erdäpfel (gekocht und geschält, speckige Sorte), Olivenöl, 1 Rosmarinzweig, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Außerdem: frisch geschnittener Schnittlauch, geschlagenes Obers.

Zubereitung

Karotte, Sellerie, Schalotten und gelbe Rübe schälen, gemeinsam mit dem Lauch in feine Streifen schneiden.

Die Fleischscheiben mit einem Plattierisen oder dem Boden einer schweren Pfanne dünn klopfen. Fleisch mit Senf bestreichen, pfeffern und in Olivenöl beidseitig scharf anbraten.

Den Rostbraten wieder aus der Pfanne nehmen und die Gemüwestreifen in Butter anschwitzen. Leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Kalbsjus und Rindssuppe zugießen und auf etwa zwei Drittel der ursprünglichen Menge einkochen lassen.

Sauerrahm einrühren und Kapern begeben, das Fleisch wieder einlegen und kurz ziehen lassen - es sollte im Kern rosa bleiben. Kurz vor dem Servieren etwas geschlagenes Obers unterziehen.

Die Erdäpfel in Olivenöl rundum goldgelb anbraten. Rosmarin und Butter begeben und nochmals kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rostbraten mit Sauce und Erdäpfeln anrichten, mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.