

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Vanillerostrbraten mit hausgemachten Nudeln

35 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rostbraten à 180 g, scharfer Senf, Olivenöl, Butter, 4 Knoblauchzehen (in feine Scheiben geschnitten), 200 ml Rindssuppe, 400 ml Kalbsjus, 40 ml Rotwein, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie.

Für die Nudeln: 15 Eidotter, 500 g Hartweizengrieß, Salz; 50 g Butter

Außerdem: 4 kleine Stücke Vanilleschote, 4 Knoblauchzehen (in der Schale kurz angebraten), 4 KL Crème fraîche

Zubereitung

Rostbraten auf eine Arbeitsfläche legen, mit Klarsichtfolie bedecken und z. B. mit dem Boden einer schweren Pfanne dünn klopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und in heißem Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und etwas Butter begeben, den geschnittenen Knoblauch kurz mitschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Kalbsjus und Suppe auffüllen und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Fleisch wieder einlegen und kurz ziehen lassen (es sollte im Kern rosa bleiben). Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie zugeben.

Für die Nudeln Eidotter und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken nach und nach den Hartweizengrieß einarbeiten. Mit der Hand nochmals nachkneten und den Teig in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 30 Minuten rasten lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Nudeln schneiden. In gut gesalzenem Wasser kochen, danach abseihen und vor dem Servieren in etwas Butter schwenken (dabei ev. noch etwas Kochwasser beimischen, damit die Nudeln schön saftig sind).

Den Rostbraten mit der Sauce und den Nudeln anrichten, mit Crème fraîche, Vanilleschote, Knoblauch und Petersilie garniert servieren.