

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Rostbraten mit Senfkaviar und gegrilltem Erdäpfelsalat

Gast: Jürgen Gschwendtner

Zutaten:

Rostbraten

- 800 g Rostbraten, ca. 4 Scheiben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 50 g Senfkaviar
- Kräuter nach Saison
- Etwas Rapsöl zum Grillen

Gegrillter Erdäpfelsalat

- 800 g kleine, speckige Erdäpfel
- Salz
- Rapsöl zum Grillen
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- Etwas Zitronenabrieb

Marinade

- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Verjus oder milder Weißweinessig
- 1 EL Estragonsenf
- 1 TL Honig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Rindsuppe

Garnitur

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

- Eingelegte Paradeiser
- Kleines Essiggemüse
- Frische Kräuter
- Etwas Senfkaviar

Zubereitung:

Rostbraten

Den Rostbraten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen. Die Fettschicht leicht einschneiden, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.

Den Rostbraten mit etwas Öl einreiben und auf dem sehr heißen Grill auf beiden Seiten kräftig angrillen. Anschließend bei indirekter Hitze bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen.

Für medium-rare etwa 54–56 °C Kerntemperatur, für medium etwa 56–58 °C. Das Fleisch anschließend 5–8 Minuten ruhen lassen. Danach mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und mit Senfkaviar sowie frischen Kräutern anrichten.

Gegrillter Erdäpfelsalat

Die Erdäpfel mit der Schale in Salzwasser knapp weich kochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen.

Die Erdäpfel halbieren, mit etwas Rapsöl einreiben und auf der heißen Grillplatte oder am Rost kräftig angrillen. Die Schnittflächen sollen eine schöne goldbraune Kruste und deutliche Röstaromen bekommen.

Für die Marinade Rapsöl, Apfelessig, Verjus, Estragonsenf und Honig verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die noch heißen gegrillten Erdäpfel mit der Marinade vorsichtig vermengen. Die rote Zwiebel fein schneiden und unterheben. Kurz ziehen lassen.

Zum Schluss Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazugeben. Der Erdäpfelsalat wird warm bis lauwarm serviert. Die Erdäpfel sollen außen knusprig und geröstet, innen weich und saftig sein.

Garnitur

- Eingelegte Paradeiser
- Kleines Essiggemüse
- Frische Kräuter
- Etwas Senfkaviar

Anrichten

Den gegrillten Erdäpfelsalat locker auf dem Teller verteilen. Den aufgeschnittenen Rostbraten leicht darauf platzieren. Einige Tupfer bzw. eine kleine Linie Senfkaviar dazugeben. Mit eingelegtem Paradeiser, Essiggemüse und frischen Kräutern ergänzen.

Küchenidee

Das Gericht verbindet klassische Wiener Küche mit moderner Grilltechnik: Der Rostbraten bleibt der Hauptdarsteller, der Senfkaviar bringt Schärfe und Säure, und die gegrillten Erdäpfel liefern die Röstaromen.