

Zwiebelrostbraten

mit Kürbis-Kartoffelpfanne



TIPP

Fettrand mit scharfem Messer einschneiden, damit das Fleisch zart bleibt

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Steaks vom Roastbeef
- 500 g Zwiebeln
- 500 ml Brühe
- 200 ml Rotwein
- 4 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
-
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Becher Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch
- 400 g Kartoffeln
- 400 g Hokkaido Kürbis
- 50 ml Weißwein
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Kartoffeln mit Schale für 6-8 Minuten bissfest kochen.
2. Die Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden – die Hälfte beiseite stellen und die übrigen Zwiebeln mit Mehl und Paprikapulver bestäuben.
3. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun ausbacken – danach auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen und die knusprigen Zwiebeln leicht zerkrümeln und salzen, um sie später beim Anrichten über den Zwiebelrostbraten zu streuen.
4. Für die Gemüsepfanne die gekochten Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und den Kürbis von Strunk und Kerngehäuse befreien, um ihn klein zu würfeln.
5. Zuerst den Kürbis glasig anschwitzen und die Kartoffelspalten hinzugeben – alles leicht anbräunen.
6. Danach Lorbeerblätter, Weißwein und Crème fraîche dazu geben und abgedeckt 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen – mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.
7. Anschließend die Steaks mit Salz und Pfeffer bestreuen, sowie mit Senf bestreichen und in Mehl wenden. Danach mit Butter für 2 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten.
8. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und für 5-8 Minuten bei 100°C Umluft im Ofen ruhen lassen.
9. In der Zwischenzeit einen Esslöffel Mehl, die übrigen Zwiebeln und Butter zum Bratensatz in der Pfanne geben und die Mischung leicht bräunen.
10. Alles mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und mit Brühe aufgießen – danach unter Rühren zu einer cremigen Sauce reduzieren.
11. Zum Abschluss die Steaks kurz in der Bratensauce schwenken und zügig mit den übrigen Beilagen anrichten und servieren.