



Bernd Rosenkranz von Rosenkranz-Genuss in Pfullingen

Rostbraten vom Stahlecker Rind mit roter Zwiebelmarmelade & Meerrettich-Wirsing

(Rezepturen für 4-5 Personen)

Rostbraten aus dem Ofen

1000 g Rostbraten

Meersalz, Pflanzenöl, Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle

Rote Zwiebelmarmelade

2 Rote Zwiebeln

50 g Butter

2 El Öl

1 El Zucker

200 ml Portwein

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Meerrettich-Wirsing

½ Kopf Wirsing

250 ml Gemüsebrühe

2 El Meerrettich frisch gerieben

200 ml flüssige Sahne

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Mondamin zum Abbinden

Zubereitung

Rostbraten

Rostbraten in ca. 250 g schwere Steaks schneiden, mit Meersalz kräftig würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kräftig anbraten. Die Fleischstücke auf ein Backblech legen, etwas Rosmarin zugeben und bei 120 C°. Ober-Unterhitze ca. 10-15 Minuten fertig garen. Kerntemperatur 57-59 C° medium.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und auf einem Schneidebrett 1-2 Minuten ruhen lassen, anschneiden und die Schnittflächen mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.



Rote Zwiebelmarmelade

Die Roten Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne Butter und Öl schmelzen, Zwiebelwürfel zugeben, leicht salzen und bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten.

In einem Topf Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und reduzieren. Wenn die Zwiebeln weich sind und der Portweinreduktion zähflüssig ist, Zwiebeln und Portweinreduktion mischen, mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Meerrettich-Wirsing

Wirsing von Strunk und dunkelgrünen Blättern befreien, in 4 Stücke zerteilen und in 1 cm breite Streifen schneiden, in einem Topf Gemüsebrühe erhitzen die Wirsingstreifen zugeben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit geschlossenem Deckel 4 Minuten garen, anschließend frisch geriebenen Meerrettich und Sahne zugeben, fertig garen und abschmecken, man kann die Soße leicht mit Mondamin abbinden.