

Rezepte zur Sendung Zwiebelgerichte

vom 12.11.2015

echt gut!
Klink & Nett

Rostbraten mit Spätzle Schalotten-Balsamicosauce

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

400 g Mehl
3-4 Eier
Etwas Salz
3-4 EL Butter

Für den Rostbraten:

6 Schalotten
4 Scheiben Rinderrücken (möglichst von Halsansatz à 180 g)
etwas Salz, Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl
250 ml Rotwein
2 EL Butter



Zubereitung

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für den Rostbraten: Die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben flach klopfen. Den äußeren oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer großen Bratpfanne die Hälfte des Öls erhitzen und die Fleischscheiben von beiden Seiten jeweils zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Dem Bratensatz das restliche Öl beifügen und die Schalotten darin goldbraun braten. Mit Salz würzen. Die Schalotten aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischscheiben geben. Die noch heiße Pfanne wieder aufs Feuer stellen und den Bratensatz mit Rotwein und ablöschen. In den kochenden Wein kräftig die Butter rühren bis sie geschmolzen ist. Sauce mit Balsamico-Essig abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit der Butter kurz warm schwenken. Fleisch mit Zwiebeln anrichten, Sauce dazu gießen und mit Spätzle servieren.

Zwiebel-Lauchkuchen

Für ca. 12 Stücke

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
ca. 80 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Für den Belag

80 g Speck
2 Schalotten
1,5 dünne Stangen Lauch
Je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch
1 EL Butter
3-4 Eier (Größe M)
100 g. Creme fraîche
150 g. Sahne
etwas Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Salz



Zubereitung

Mehl, kalte Butter in Flöckchen, Ei und Salz mischen und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Boden einer Tarte- oder Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten.

Inzwischen den Speck fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Lauch putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Petersilie und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Petersilienblättchen fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden

Butter in einer Pfanne erhitzen. Lauch darin ca. 2-3 Minuten schmoren. In einer weiteren Pfanne Speck knusprig anbraten. Schalotten zugeben und ebenfalls anbraten. Speck-Zwiebeln unter den Lauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Eier, Creme fraîche, Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren Petersilie oder Schnittlauch unter den Lauch mischen und gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Eiersahne darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Der Lauchkuchen schmeckt auch kalt. Dazu passt Salat