

2. Hauptgang: *Zwiebelrostbraten mit Wurzelgemüse und Petersilienwurzelpüree* **von Nelson Müller**

Zutaten für vier Personen

Zwiebelrostbraten:

500 g Rostbraten, 4 Tranchen
3 Gemüsezwiebeln
1 TL Paprikapulver
 Pfeffer
 Salz
 Öl

Püree:

2 Petersilienwurzeln
200 ml Sahne
1 Bund Petersilie
50 g Butter
250 g Sauerrahm
 Pfeffer
 Salz



Schmorgemüse:

0,25 Sellerie
2 Karotten
1 Urmöhre
0,25 Kohlrabi
 Butter
 Brühe

Soße:

1 EL Tomatenmark
30 ml Rotwein
30 ml Portwein
100 mlk Kalbsjus
 Zucker, braun
 Stärke
 Butter, kalt

Anrichten:

Erbsenkresse
Blutampfer
Knoblauchkresse

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch würzen und anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten garen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Paprikapulver würzen und in Öl goldgelb anschwitzen.

Püree:

Die Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einer Püriermaschine oder einem Pürierstab zu Brei pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und Sauerrahm verfeinern. Das Bund Petersilie pürieren und für eine schön sättigende Farbgebung unterrühren.

Schmorgemüse:

Das Gemüse in die gewünschte Form bringen. Die Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und darin das Gemüse anschwitzen. Mit etwas Brühe ablöschen und weich schmoren.

Soße:

Die Pfanne mit den Bratrückständen aufbewahren, Tomatenmark dazu geben und braunen Zucker darüber streuen. Das Ganze karamellisieren lassen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. In einen Topf geben, mit Kalbsjus auffüllen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren lassen. Mit Stärke leicht abbinden. Abschließend mit kalten Butterflocken verfeinern.

Anrichten:

Das Püree auf den Teller ziehen, das Schmorgemüse in der Mitte anrichten. Mit Kresse garnieren, das Fleisch dazu geben. Soße auf den Teller ziehen und die Zwiebeln oben auf das Fleisch geben.

Idee: Nelson Müller