Nah&Frisch

Nockentoni Professional

Girardirostbraten

Hauptspeise



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Rostbraten salzen und pfeffern, eine Seite mehlieren, die andere Seite mit Senf bestreichen und in Öl oder Butterschmalz beidseitig kurz scharf anbraten, Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Butter in die Pfanne geben und gehackte Zwiebel im Bratenrückstand goldgelb rösten, mit Weißwein ablöschen und mit Rindssuppe (Kalbsjus) aufgießen, Rostbraten dazugeben und ca. 40 Min. zugedeckt bei mäßiger Hitze weich dünsten.

In der Zwischenzeit Speck und Pilze in der heißen Butter anschwitzen und anschl. Kapern, Essiggurkerl, Petersilie und Zitronenschale zugeben.

Rostbraten aus dem Saft entnehmen, Sauerrahm mit Mehl verrühren (Vorsicht, nicht zuviel Mehl) und in den Fleischsaft einrühren, kurz leicht aufkochen und mit einem Pürierstab kräftig durchmixen - anschl. Speck-Kapern-Pilze-Gurkerl-Petersilie-Mischung in die Sauce geben. Rostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und mit der gekochten Ei-Petersilie-Mischung garnieren.

Beilagenempfehlung:
hausgemachte Nudeln, Erdäpfelpürree, Serviettenknöderl, Spätzle.

Tipp:
Wenn man statt der Champignons oder Austernpilzen frische Eierschwammerl oder sogar Steinpilze verwendet, wird aus dem Gericht ein echtes Highlight.

Sollte die Sauce nach dem Binden mit der Mehl-Sauerrahmbindung zuwenig gebunden sein, verrühren Sie einfach ein wenig Maizena (Maisstärke) mit Wasser und rühren Sie diese in die Sauce ein – unbedingt anschl. mit dem Stabmixer aufmixen.

Übrigens:
Erfunden wurde dieses Rezept von der Köchin der Schauspielerin Katharina Schratt in Bad Ischl. Frau Schratt hatte stets ein Stück Rindfleisch in Ihrer Villa, um den Kaiser bei einem Besuch verköstigen zu können. Als plötzlich Ihr Schauspiel-Kollege Alexander Girardi, der bekanntlich kein Rindfleisch mochte, zu Besuch kam, orderte sie Ihrer Köchin an, das Rindfleisch mit allerlei Gewürzen so zu verfälschen, dass dieser nichts bemerke. Dies ist ihr auch gelungen, dem Schauspieler soll der Rostbraten sehr geschmeckt haben.

Zutaten

- **Zutaten für 4 Personen:**
- 4 Stk. Rostbraten vom Beiried
- (geklopft, zugeputzt und von Sehnen befreit)
- Salz, Pfeffer, Mehl, Estragonsenf, Pflanzenöl oder Butterschmalz
- Für die Sauce:
- 1 EL Butter
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 3/8 l Rindssuppe (im Notfall gekörnte Brühe)
- oder wenn vorhanden Kalbsjus
- 2 EL. Butter
- 150g Pilze grob gehackt (Champignons und Austernpilze ohne Stiel)
- 150g Hamburgerspeck in feinen Streifen geschnitten
- 10 Stk. Kapern gehackt
- ca. 3 Stk. mittelgroße Essiggurkerl in feinen Streifen geschnitten
- Schale von einer unbehandelten Zitrone
- frisch gehackte Petersilie
- 1 EL Estragonsenf
- 1 TL Mehl nach Bedarf

¼ l Sauerrahm

Für die Garnitur:

1 gekochtes Ei und Petersilie fein gehackt