
Rezept von Werner Autz, 1120 Wien

Rindersteaks auf Wurzelgulasch mit Rosmarin-Kartoffelpuffer

40 Minuten/aufwändig

Zutaten für 4 Personen: 600 g (4 Stück) Rindersteaks, etwas Butter, 4 EL Rapsöl, 40 g Speck (würfelig geschnitten), 200 g Zwiebel (fein geschnitten), 80 g Knollensellerie (würfelig geschnitten), 150 g rote Paprika (würfelig geschnitten), 2 EL edelsüßer Paprika, 1 EL Senf, 250 ml kräftiger Rotwein, 375 ml dunkler Rinderjus, 350 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, Pastinaken), Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, frischer Thymian, 200 g Bio-Frischkäse mit Kräutern.

Für die Kartoffelpuffer: 4 große mehligte Kartoffeln, 4 EL Mehl, 1 Ei, 2 EL Sauerrahm, Salz, geriebene Muskatnuss, Rosmarinzweige, Öl zum Braten.

Zubereitung: Wurzelgemüse in längliche Stifte schneiden. Für die Grundsauce etwas Butter und Speckwürfel in einem Topf erhitzen, darin Zwiebeln und Selleriewürfel andünsten. Die Paprikawürfel begeben noch 2 bis 3 Minuten mitrösten, mit Paprikapulver stauben und mit Rotwein ablöschen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Rinderjus auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Thymian und Senf zugeben, 12 Minuten leicht köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Rindersteaks mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, das Fleisch rundum kurz anbraten und im 200 °C vorgeheizten Rohr etwa 8 Minuten braten dabei immer wieder mit Bratenrückstand übergießen. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort entspannen lassen.

Inzwischen das in Stifte geschnittene Wurzelgemüse in einer Kasserolle mit wenig Butter anschwitzen, salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 bis 10 Minuten garen. Mit der Grundmasse aufgießen, einmal kurz aufkochen und mit Salz, reichlich Pfeffer und etwas fein gehacktem Thymian abschmecken.

Die Kartoffeln roh schälen, waschen, abtrocknen und schnell fein reiben. Sofort mit den anderen Zutaten vermischen (damit die geraspelten Kartoffel nicht braun werden). Von dieser Masse mit einem Esslöffel kleine Plätzchen in sehr heißes Öl mit Rosmarinzweigen geben, flach drücken und auf beiden Seiten hellbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Rindersteaks auf Wurzelgulasch anrichten, mit den Rosmarin-Kartoffelpuffern servieren und mit einem Teelöffel aus dem Frischkäse ein Nockerl formen und als Garnitur drauflegen.