

Martin Sieberer's Gericht für das Almstüberl

Kräuter-Rostbraten „Almstüberl“ mit Erdäpfelriebler und gebratenem Gmüas

KULINARISCHER
JAKOBSWEG
PAZNAUN-ISCHGL

Kräuter-Rostbraten	4 Stk. Rostbraten vom hohen Rücken à 150 g Salz, Pfeffer, Kräuteröl Butter zum Braten
Sauce	50 g Butter ½ l brauner Kalbsfond 1/8 l kräftiger Rotwein 1 Zwiebel 3 Scheiben Wurzelspeck etwas Stärke zum Abbinden Salz, Pfeffer, Prise Zucker Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Maggikraut
Gemüse	4 kleine Karotten 1 Stk. Pastinake 4 Stk. Jungzwiebel
Erdäpfelriebler	800 g mehlig-e Erdäpfel 50 g griffiges Weizenmehl Meersalz, Pfeffer, Muskat Butterschmalz zum Braten Petersilie, Schnittlauch



Zubereitung

Für den Rostbraten

Das Fleisch leicht klopfen, dann mit Salz, Pfeffer und dem Kräuteröl würzen und in Butter beidseitig kurz anbraten. Die Fleischstücke bei 60 °C im Ofen rasten lassen.

Für die Sauce

Zwiebel und Speck fein hacken und in der aufgeschäumten Butter anbraten, anschließend mit dem Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Dann mit dem Kalbsfond aufgießen, würzen und auf die Hälfte einköcheln lassen und mit etwas Stärke leicht abbinden. Die Rostbraten vor dem Servieren nochmals kurz in die Sauce einlegen und vor dem Anrichten noch die gehackten Kräuter in die Sauce geben.

Das Gemüse putzen, schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Butter anbraten.

Für den Riebler

Die gekochten Erdäpfel grob reiben, durchpassieren und mit griffigem Mehl verbröseln, mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten bis die Masse schön goldgelb ist. Zum Schluss mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Zum Anrichten den Riebler auf den Teller geben, den Rostbraten mit der Sauce an den Riebler anlegen und mit gebratenem Gemüse, Röstzwiebel und frischen Kräutern garnieren und sich das Gericht mit einem guten Glas Rotwein schmecken lassen.