



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Esterházy-Rostbraten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 schöne Rostbratenscheiben (à ca. 200 g) von der Hochrippe
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- 1-2 EL Butter
- 1 kleine Karotte, 1/2 gelbe Rübe
- 1 Petersilwurzel, 1 Scheibe Sellerie, 1 Frühlingszwiebel
- 3 Sardellen

Die Rostbratenscheiben mit den Daumen beidseitig gut durchdrücken und an den Rändern mehrmals einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite leicht bemehlen und mit dieser Seite zuerst in heißer Butter kurz anbraten, wenden und weiter braten.

Inzwischen das Wurzelwerk, die Zwiebel sowie die Sardellen feinnudelig, den Speck hingegen in Würfel schneiden.

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. In einer geeigneten Kasserolle abwechselnd eine Schicht geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und Speck und darauf jeweils eine Scheibe Rostbraten anordnen. Die letzte Lage Rostbraten mit Wurzelwerk, Kapern, verquirltem Rahm und etwas Rindsuppe bedecken. Rostbraten zugedeckt im Backrohr bei schrittweise Reduzierung auf 160 °C mindestens 90 Minuten lang weich dünsten.

Das fertig gegarte Fleisch aus der Kasserolle heben und warm stellen. Von dem verbliebenen Bratenrückstand das Fett abschöpfen. Nun das mit etwas Rahm verquirlte Mehl einrühren, Salz, eine Prise Zucker, Zitronensaft und nach Belieben nochmals Kapern beimengen. Den Bratensaft einige Minuten lang mollig einkochen lassen. Die warm gehaltenen Rostbratenstücke mit der fertigen Sauce überziehen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Esterházy Roast

Serves 4, Ingredients:

4 gorgeous rib eye steaks (about 7 oz per steak)
salt, pepper, flour
2 Tbs butter
1 small carrot, ½ yellow carrot (if available)
1 parsley root, 1 slice celery root, 1 scallion, 3 sardines

Rub both sides of the rib eye steaks well with your thumb and cut into the fat rim. Salt and pepper and lightly flour one side. Place the floured side in a hot pan with the melted butter. Brown and turn.

In the meantime, julienne the onion, vegetables and sardines. Cube the bacon into small cubes.

Preheat the oven to 390°F/200°C. In an oven proof dish, layer the vegetables, bacon and the steaks. The top layer should be vegetables, capers, slightly whipped cream and the total should be barely covered in beef broth.

Cover the dish and bake in a 320°F/160°C preheated oven for at least 90 minutes to gently steam the meat.

Remove the meat from the dish and keep warm. Remove the fat from the pan.

Blend some cream with flour, salt, a pinch of sugar, lemon juice until smooth.

Add to the pan. Add additional capers, if desired. Cook this mixture until thickened.

To serve, place a slice of steak on a plate and pour the sauce over it. Decorate with chopped parsley.