

Girardirostbraten



4 Rostbraten von der niederen
Beiried

Salz und Pfeffer

Mehl

2 EL Estragonsenf

Pflanzenöl oder Butterschmalz

1 EL Butter

1 Zwiebel (fein gehackt)

250 ml trockener Weißwein

375 ml Rindsuppe oder Kalbsjus

150 g Hamburgerspeck

150 g Champignons oder
Austernpilze ohne Stiel

2 EL Butter

3 mittelgroße Essiggurkerl

10 Kapern, gehackt

fein gehackte Petersilie

abgeriebene Schale einer
Biozitrone

250 ml Sauerrahm

1 TL Mehl

1 EL Estragonsenf

2 hart gekochte Eier

Petersilie für die Garnitur

1. Den zugeputzten und von Sehnen befreiten Rostbraten klopfen, salzen und pfeffern. Jeweils eine Seite mehlieren und die andere Seite mit Senf bestreichen, danach in Öl oder Butterschmalz beidseitig kurz scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

2. Butter in die Pfanne geben und die gehackte Zwiebel im Bratenrückstand goldgelb rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Rindsuppe oder Kalbsjus aufgießen, Rostbraten dazugeben und ca. 40 Minuten zugedeckt bei mäßiger Hitze weich dünsten. Ernst Siegesleitner: Im Notfall kann man auch mit gekörnter Brühe aufgießen, aber am besten wird die Sauce mit einem guten Kalbsjus.

3. In der Zwischenzeit Speck in feine Streifen schneiden und die Pilze grob hacken. Gemeinsam in der heißen Butter anschwitzen. Die Essiggurkerl in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit den Kapern, der Petersilie und der Zitronenschale zugeben. Pfanne einstweilen beiseitestellen. Ernst Siegesleitner: Statt den Champignons oder Austernpilzen machen sich in der Saison frische Eierschwammerl oder sogar Steinpilze in der Sauce besonders gut.

4. Den Rostbraten aus dem Saft nehmen, Sauerrahm mit Mehl verrühren und in die Sauce einrühren, leicht aufkochen und mit einem Pürierstab kräftig durchmischen. Ernst Siegesleitner: Vorsicht, beim Binden nicht zu viel Mehl verwenden. Sollte die Sauce zu wenig gebunden sein, ein wenig Maizena mit Wasser vermischen und in die Sauce rühren, danach unbedingt mit dem Stabmixer aufmischen.

5. Zuletzt die Speck-Kapern-Pilze-Mischung in die Sauce einrühren. Mit Senf und Salz abschmecken. Den Rostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und mit den geviertelten gekochten Eiern und etwas Petersilie garnieren. Ernst Siegesleitner: Als Beilage empfehle ich hausgemachte Nudeln, Erdäpfelpüree, Serviettenknödel oder Spätzle.