

# Roastbeef mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

## Für zwei Personen

400 g Roastbeef	300 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Rosmarinzweige
1/2 Bund Thymian	50 g schwarze Oliven	50 g grüne Oliven
30 g Pinienkerne	30 g Croutons	1 Kopf Lollo Biondo
1 Bund Rucola	1 Bund Feldsalat	3 EL Aceto balsamico
4 Karotten	3 Stangen Stangensellerie	6 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie	20 ml trockener Rotwein	1 Prise Zimt
Aceto balsamico Crema	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Drei Karotten und den Stangensellerie waschen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Petersilie hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Petersilie dazugeben. Anschließend die Karotten und den Sellerie dazugeben. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Das Roastbeef mit zu den Karotten geben. Sobald das Fleisch angebraten ist, mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch gar ziehen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Drei Zehen Knoblauch abziehen, klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Thymian und den Rosmarin ebenfalls dazugeben. Etwas Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln im Backofen garen. Den Lollo Biondo, den Rucola und den Feldsalat in mundgerechte Stücke schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl und den Aceto Balsamico vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne und die Croutons in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Anschließend beides zu dem Salat geben. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Das Roastbeef mit den Karotten und dem Sellerie auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln dazugeben. Den Salat separat anrichten, mit der Balsamico Crème garnieren und servieren.

Petra Meloni am 14. März 2012