

# Roastbeef mit Rucola-Walnuss-Pesto, Ofen-Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Roastbeef, à 200 g	300 g Drillinge	125 g Rucola
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	50 g Walnüsse
100 g Pecorino	4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Butterschmalz	Edelsüßes Paprikapulver	gemahlener Chili
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Anschließend die Kartoffeln in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen und etwas Sonnenblumenöl über die Kartoffeln geben. Anschließend für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Den Rucola waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Pecorino reiben. Anschließend den Rucola, die Walnüsse, den Knoblauch, den Pecorino, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Pesto verarbeiten. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Zum warmhalten in einen Ofen mit 80 Grad Ober-/Unterhitze geben. Das Roastbeef aufschneiden und zusammen mit dem Ofenkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit dem Pesto garnieren und servieren.

Martina Spee am 23. Mai 2013