

Roastbeef im Brot mit Ofen-Kartoffeln, Paprika-Zwiebeln

Für zwei Personen

200 g Roastbeef	500 g festk. Kartoffeln	1 Focaccia
200 g Gorgonzola	2 Salatblätter, groß	1 Fleischtomate
3 getr. Öl-Tomaten	1 Zwiebel, klein	Butter
3 EL Hartweizengrieß	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Focaccia leicht befeuchten und zehn Minuten im Backofen aufbacken. Die Kartoffeln schälen und in Pommes-Form schneiden. Die Kartoffeln anschließend in Salzwasser fünf Minuten kochen. Die Zwiebeln abziehen, grob hacken und mit einem Esslöffel Butter und zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebeln leicht gebräunt sind, den Gorgonzola hinzufügen, etwas zerkleinern und bei gleichbleibender Hitze reduzieren lassen. Das Ganze anschließend mit Pfeffer abschmecken. Sobald der Gorgonzola geschmolzen ist, die Sauce aufschlagen und beiseite stellen. Das Brot aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Den Backofen anschließend auf 230 Grad Grillfunktion einstellen. Die Kartoffeln abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Den Grieß hinzugeben und bei zugedektem Topf das Ganze gut durchschütteln. Anschließend ein Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Olivenöl in eine Form geben und die Kartoffeln dazugeben. Die Pommes frites im Backofen backen. Das Steak waschen und trocken tupfen. In einer Grillpfanne das Olivenöl erhitzen und das Steak darin zwei Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze anschließend reduzieren und das Fleisch erneut zwei Minuten von beiden Seiten braten. Das Steak anschließend aus der Pfanne nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Die Fleischtomaten vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Nun das Focaccia halbieren und beide Hälften mit der Gorgonzolasauce bestreichen. Eine Brothälfte mit den Tomatenscheiben, die andere Hälfte mit dem Salat belegen. Die getrockneten Tomaten fein hacken und auf die Tomaten-Seite legen. Den Fettrand vom Steak entfernen und das Steak anschließend in feine Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben auf die Tomaten-Seite des Focaccias legen und das Brot anschließend zuklappen. Hiernach die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Das Steaksandwich mit den Grießkartoffeln und der Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Schuster am 28. Oktober 2013