

Roastbeef-Steak, Pastinaken-Kartoffelstampf, Sahne-Soße

Für zwei Personen

400 g Roastbeef-Steak, E-Stück	300 g mehligk. Kartoffeln	400 g Champignons
300 g Pastinaken	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
150 g Butter	400 ml Sahne	250 ml Milch
300 ml trockener Weißwein	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Roastbeef waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Das Basilikum, den Rosmarin und den Estragon abzupfen und klein hacken. Das Fleisch in vier gleich große Scheiben schneiden, pfeffern und salzen und auf beiden Seiten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern in den Ofen auf ein Backpapier legen. Das Fleisch etwa 20 Minuten garen lassen. Danach das Fleisch ruhen lassen. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Die Champignons putzen. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Anschließend die Schalotten in der heißen Pfanne anschwitzen. Danach die Pilze dazugeben und mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sauce kurz aufkochen und die Sahne dazugeben. Die Sauce pfeffern und salzen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln und die Pastinaken schälen, in kleine Scheiben schneiden und im kochenden Wasser weich garen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln und die Pastinaken stampfen und die restliche Butter und die Milch dazugeben. Danach das Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muskat darüber reiben. Das Roastbeef-Steak mit dem Pastinaken-Kartoffelstampf und der Champignon-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Okon am 20. Februar 2014