

## Roastbeef mit Meerrettich und Bouillon-Gemüse

### Für zwei Personen

250 g Roastbeef, 5 cm dick	1 kg festk. Kartoffeln	1 Meerrettich
1 Bund Suppengrün	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
1 Zitrone	100 g Butter	50 g Mehl
1 EL Speisestärke	1 l Rinderfond	$\frac{1}{4}$ l Sahne
3 Zweige Rosmarin	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die gewaschenen Kartoffeln darin bissfest garen. In einem weiteren Topf 850 Milliliter Rinderfond aufkochen lassen. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Lauch waschen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Petersilienblätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Anschließend das Gemüse zu dem Rinderfond geben und mitkochen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und ebenfalls zu dem Rinderfond geben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen, den Knoblauch andrücken, halbieren und zusammen mit einem Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Die Blätter der restlichen Rosmarinzweige zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Kartoffeln abgießen, mit Eiswasser abschrecken und abziehen. Anschließend die Kartoffeln in die Pfanne geben und bei geringer Wärmezufuhr warm halten. Währenddessen aus dem restlichen Rinderfond und der Speisestärke eine Sauce binden. Den Meerrettich schälen und anschließend drei Viertel in die Sauce reiben. Den restlichen Meerrettich zur Dekoration und zum Nachschärfen aufbewahren. Die Sahne ebenfalls zu der Sauce geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden. Das Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillongemüse und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten, mit etwas Meerrettich garnieren und servieren.

Michael Dorn am 26. März 2014