

Roastbeef vom Wagyu-Rind mit Portwein-Jus, Baby-Möhren

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Roastbeef, Wagyu-Rind à 400 g 1 Prise Meersalz

Für das Püree:

400 g lila Kartoffeln 1 schwarzer Wintertrüffel 100 g Butter
200 ml Sahne 1 EL feines Salz

Für die Möhren:

8 Baby-Möhren 1 rote Chili 1 Zitrone
1 EL Honig 20 g Zucker 1 TL feines Salz

Für die Jus:

300 ml Portwein 300 ml Kalbsfond 2 Schalotten
1 EL Tomatenmark 2 EL kalte Butter 1 EL neutrales Öl

Für die Garnitur:

4 Köpfe Rosenkohl 1 Kiste bunte Kresse

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Für Möhren diese waschen, schälen und in einem weiteren Topf mit Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Möhren mit Honig, Zucker, angedrückter Chilischote und Abrieb der Zitrone in der Pfanne schwenken.

Für das Fleisch das Roastbeef waschen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen für etwa 15 Minuten fertig garen.

Für die Jus Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit Öl anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mit Portwein ablöschen und mit dem Kalbsfond stark reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren.

Kartoffeln abgießen und mit Sahne und Butter stampfen. Einige Scheiben vom Trüffel hobeln und unterheben.

Vom Rosenkohl einige Blätter zupfen, diese waschen und einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Blätter in Eiswasser abschrecken.

Das Roastbeef vom Wagyu-Rind fein tranchieren, mit Meersalz bestreuen und mit Portwein-jus, Baby-Möhren und Kartoffel-Trüffel-Püree auf Tellern anrichten, mit Kresse und Rosenkohl garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 22. Februar 2016