

Roastbeef mit Madeira-Soße, Kartoffel-Püree, Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Roastbeef:

2 Roastbeefs à 200 g	3 Knoblauchzehen	1 Bund Rosmarin
50 g Butterschmalz	50 g Butter	Meersalz
Pfeffer		

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 g Sellerie	50 g Walnüsse
100 g Butter	50 ml Vollmilch	1 schwarzer Trüffel
1 Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Für die Madeirasauce:

1 kleine Zwiebel	Butter	50 g kalte Butter
2 EL Tomatenmark	50 ml trockener Rotwein	25 ml süßer Madeira
500 ml Gemüfefond	Meersalz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

50 g Tiroler Schinkenspeck	1 große Zwiebel	300 g Pfifferlinge
100 g Butter	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Sango Rettich Kresse	20 g weißer Sommertrüffel	Kresse abschneiden.
Trüffel hobeln.		

Für das Roastbeef:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Roastbeef vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur bringen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz einreiben.

Butterschmalz in einer Grillpfanne stark erhitzen. Steaks in der Pfanne von allen Seiten, pro Seite jeweils etwa eine Minute scharf anbraten.

Fleisch im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad weiter garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und in die Pfanne geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hinzugeben und kurz ziehen lassen. Fleisch von beiden Seiten erneut ca. 30 Sekunden scharf anbraten und dabei mit der Butter von allen Seiten arosieren. Mit Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und vierteln. Sellerie putzen und in Würfel schneiden.

Kartoffeln und Sellerie in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.

Walnüsse klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und zusammen mit den Nüssen eine Nussbutter herstellen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten. Einen Teil des aufgefangenen Kartoffelwassers und Milch hinzugeben und glattrühren. Die restliche kalte Butter und die Nussbutter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit einem Servierring anrichten und Trüffel darüber hobeln.

Für die Madeirasauce:

In einem Stieltopf die Butter zerlassen. Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten.

Mit Gemüfefond und Rotwein ablöschen und reduzieren. Madeira hinzugeben und weiter redu-

zieren lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit kalter Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge säubern und in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck würfeln.

In einer Pfanne Speck und Zwiebeln scharf anbraten. Pfifferlinge hinzugeben und mitbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, das Püree mit Kresse und Trüffel garnieren und servieren.

Maximilian Hensel am 14. September 2020