

# Roastbeef mit Pfeffer-Soße, Pastinaken-Püree, Karotten

## Für zwei Personen

### Für das Roastbeef:

350 g Roastbeef                    1 Knoblauchzehe    2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin                Butter

### Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinaken                100 ml Sahne        50 g Butter

1 Zwei Thymian                 Muskatnuss            Salz, Pfeffer

### Für die Karotten:

300 g dicke Karotten            Butter                 Meersalz

### Für die Pfeffersauce:

1 Zwiebel                         30 ml Rotwein        2 TL eingel. grüne Pfefferkörner

Salz                                 Pfeffer

**Für die Garnitur:**                Shisokresse

## Für das Roastbeef:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch trockentupfen und in einer Pfanne scharf anbraten: Nach dem ersten wenden Butter, Knoblauch, Thymian und Rosmarin hinzugeben und mit der geschmolzenen Butter für ca. 2 Minuten übergießen. Roastbeef auf einem Teller in den Ofen geben. Sud in der Pfanne aufheben.

## Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit Butter und Sahne zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat würzen.

## Für die Karotten:

Karotten schälen, in mundgerechte Stückchen schneiden und mit Butter und Meersalz scharf und schnell anbraten.

## Für die Pfeffersauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Pfanne im Fleischsud anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Grüne Pfefferkörner und Sahne hinzugegen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Brian Kammerer am 08. August 2022