

# Senf-Rostbraten mit Ofen-Fächer-Kartoffeln, Pastinaken

## Für zwei Personen

### Für den Senfrostbraten:

2 Sch. Roastbeef à 200 g	2 Zwiebeln	1-2 EL grober Senf
1-2 EL mittelscharfer Senf	1-2 EL Panko Paniermehl	1 EL Paniermehl
1-2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

2-3 Pastinaken	2-3 kleine festk. Kartoffeln	1 EL Butter
200 ml Altbier alkoholfrei	1 Zweig Rosmarin	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Ziegenkäse-Creme:

2 EL Ziegenfrischkäserolle	2-3 EL Mascarpone	1-2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz		

### Für die Karamell-Walnuss Feigen:

2 frische Feigen	6 Walnusshälften	150 g Zucker
1 EL Honig		

## Für den Senfrostbraten:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden.

Roastbeef beidseitig pfeffern und salzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz beide Seiten ca. 2,5 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.

Im Bratensatz die Zwiebeln anschwitzen, bis sie weich sind.

Senf dazugeben, die Masse in eine Schüssel geben und mit Panko und Paniermehl vermengen. Die homogene Masse dann auf das Fleisch dick streichen. Dann das Fleisch in den Ofen bei 200 Grad geben und goldbraun backen.

## Für die Kartoffeln:

In der gleichen Pfanne den Bratensatz mit Altbier ablöschen und aufkochen. Kartoffeln und Pastinaken schälen. Kurz die Kartoffel und die Pastinake darin wenden.

Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffel legen. Mit einem scharfen kleinen Messer die Kartoffel fächerförmig einschneiden (durch die Holzspieße werden die Kartoffeln nicht ganz durchtrennt).

Kartoffeln in eine Feuerfeste Form legen und mit Rosmarin, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl bestreichen bzw. bestreuen. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Zwischendurch wenden mit Butter bestreichen und 2 Esslöffel vom Altbierfond zugeben.

## Für die Ziegenkäse-Creme:

Alle Zutaten zusammen mit 3-4 Esslöffeln Wasser mit einem Schneebesen cremig verrühren.

## Für die Karamell-Walnuss Feigen:

In einem Topf Zucker, Honig und 1 Esslöffel Wasser zusammen karamellisieren.

Feigen halbieren und die Walnüsse ebenfalls in dem Karamell kurz schwenken. Aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen auf Seite legen.

Derya Buyantemur am 20. März 2023