

## Roastbeef mit Pfirsich-Salat

### Für 2 Personen

400 g Rindsrücken	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1 Peperoni	Pfirsiche	1 EL Zucker
1 EL Preiselbeeren	1 TL Zitronensaft	grobes Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. Dann in den Ofen geben und ca. 20 Minuten weitergaren. Aus dem Ofen nehmen in Alufolie einpacken und auskühlen lassen. Für das Gemüse Peperoni halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Geschälte Pfirsiche in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann Preiselbeeren und Zitronensaft und die feingehackte Peperoni dazugeben und alles gut durchschwenken. Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Pfirsichsalat dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 27. August 2009