

Roastbeef mit gebratenem Radicchio und Polenta

Für 4 Personen

700 g Roastbeef	Salz	2 EL Butterschmalz
1 Radicchio	1/2 Endivie	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	175 ml Gemüsebrühe
175 ml Milch	Pfeffer	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	150 g Polentagrieß	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	1 EL brauner Zucker	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef parieren und salzen. In einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten garen. Radicchio putzen, die groben Strünke ausschneiden, die Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Endivie putzen, die Salatblätter in Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. In einem Topf eine Schalotte mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben. Wenn die Flüssigkeit kocht, den Polentagrieß einrieseln lassen und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Vor dem Servieren Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen. Schnittlauch und 1 EL Butter untermischen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe anschwitzen, Radicchioblätter und Endivie zugeben und kurz anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken. Zum Anrichten das Roastbeef aufschneiden und mit gebratenem Radicchio und Polenta anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 02. Februar 2011