

# Roastbeef mit Petersilien-Pesto und Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

### Für das Roastbeef:

1 Zwiebel	1 kleine Karotte	50 g Sellerie
1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	grobes Meersalz
1 TL Pfefferkörner	400 g Hochrippe (Rinderrücken)	

### Für die Bratkartoffeln:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer		

### Für das Petersilienpesto:

2 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne	1 Sardellenfilet
1 TL scharfer Senf	125 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für das Roastbeef:

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und waschen, ebenfalls klein schneiden. Knoblauchzehe schälen. Petersilienstängel, Thymian und Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, Zwiebel, Knoblauch und die Gemüsestücke zugeben, das Kräutersträußchen, etwas Salz und angeprühlte Pfefferkörner zugeben und aufkochen lassen. Dann das Fleisch zugeben, die Hitze reduzieren, sodass das Fleisch bei 80 Grad garen kann (höher soll die Temperatur nicht werden). Das Fleisch so ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für das Petersilienpesto:

In der Zwischenzeit für das Pesto Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Sardellenfilet grob hacken und mit den Petersilie, Pinienkernen, Senf und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die ausgekühlten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Scheiben aufschneiden und anrichten. Petersilienpesto angießen und mit den Bratkartoffeln servieren.

Vincent Klink am 05. Dezember 2013