

Gegrillter Spargel, Granatapfel-Vinaigrette, Roastbeef

Für 4 Personen

| | | |
|----------------------|---------------------------|--------------------|
| 600 g Roastbeef | 1 EL Pflanzenöl | 2 EL grober Senf |
| Meersalz | 2 EL Erdnüsse, ungesalzen | 1 EL Puderzucker |
| 400 g weißer Spargel | 200 g grüner Spargel | 1 Prise Zucker |
| 1 TL Butter | 1 Schalotte | 1 Bio-Zitrone |
| 2 Zweige Minze | 2 EL Walnussöl | 2 EL Traubenkernöl |
| 1 EL Honig | japanischer Bergpfeffer | 1 Granatapfel |

Das Roastbeef in einer Pfanne mit 1 EL Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, mit dem Senf einstreichen und mit Meersalz würzen. Das Fleisch auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. (Dann sollte die Kerntemperatur sollte ca. 65 Grad betragen). Das gegarte Fleisch in Alufolie einwickeln und mindestens 8 Minuten ruhen lassen. Die Erdnüsse grob hacken und mit dem Puderzucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb karamellisieren. Eine Prise Meersalz zugeben und auf einem Teller erkalten lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, ebenfalls die Enden abschneiden. Die Spargelschalen in einem Topf mit Wasser aufsetzen. Das Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen. Die Schalen ca. 10 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Weißen und grünen Spargel in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend auf ein trockenes Küchentuch legen. Für die Vinaigrette Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Minze abspülen und trocken schütteln. 100 ml vom kalten Spargelsud mit Walnuss- und Traubenkernöl, Zitronenschale und-saft, Honig und der Schalotte gut verrühren. Mit Salz und Bergpfeffer abschmecken. Die Spargelstangen der Länge nach halbieren. Spargelstangen mit der Schnittfläche nach unten in der Grillpfanne oder auf dem Grill kräftig anbraten. Granatapfel halbieren und die Kerne austreichen. Minzeblätter in sehr feine Streifen schneiden und unter die Vinaigrette geben. Erdnusskaramell in Stücke brechen. Die gegrillten Spargelstangen flach auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Vinaigrette über dem Spargel verteilen. Die Granatapfelkerne und den Erdnusskaramell darüber streuen. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und neben dem Spargel anrichten.

Michael Kempf am 30. Mai 2014