

Roastbeef mit Kartoffel-Creme und Chimichurri

Für 4 Personen

Kartoffelcreme:

400 g kleine Kartoffeln, fest	60 g grobes Meersalz	1 Knoblauchzehe
80 g Butter	Milch	Salz, Pfeffer
Roastbeef	600 g Roastbeef	Salz
2 EL Pflanzenöl	1 EL scharfer Senf	1 EL Honig
Chimichurri	1 Ei	1/2 Bund Blattpetersilie
1/4 Bund Minze	1/4 Bund Koriander	1 Knoblauchzehe
2 scharfe grüne Paprika	1 Bio-Limette	4 EL Olivenöl

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen. Salz in eine Auflaufform geben, darauf die Kartoffeln und die Knoblauchzehe setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde weich garen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen.

Anschließend den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen.

Das Roastbeef mit einem Küchengarn binden, gut salzen. In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen, darin das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Dann heraus nehmen, mit Senf und dem Honig einpinseln, auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 64 Grad garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Während das Fleisch im Ofen gart für die Kräutersoße das Ei 7 Minuten kochen, dann pellen. Petersilie, Minze und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Jalapenos halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Kräuter, das Ei, Knoblauch, Paprika und Limettenschale mit dem Olivenöl zu einem feinen Pesto mixen, mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln und den Knoblauch schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Butter zu einem sehr feinen und cremigen Püree mischen. Wenn die Masse zu dick ist, etwas Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in 4 dicke Scheiben aufschneiden und in der Mitte der vorgewärmten Teller anrichten.

Die Kartoffelcreme in Nockenform um das Fleisch anrichten. Die Chimichurri auf das Fleisch geben und daneben anrichten.

Michael Kempf am 15. Januar 2016