

Roastbeef mit Apfel-Meerrettich-Kompott, Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

Roastbeef:

800 g Rindfleisch-Rücken	Salz	Pfeffer
3 EL Öl	2 EL scharfer Senf	2 EL Tomatenmark
2 EL gehackte Kräuter	0,5 l Rotwein	0,3 l roter Portwein
500 g Speise-Rübchen	3 EL kalte Butter	

Apfel-Kartoffel-Gratin:

1 kg Kartoffeln	100 g Schalotten	1 Apfel, Boskop
0,3 l Sahne	0,2 l Milch	Salz, Pfeffer

Kompott:

4 Äpfel (z.B. Boskop)	300 ml Weißwein	1 Zimtstange
3 EL Zucker	Zitronen-Abrieb	2 EL Meerrettich

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Senf, Tomatenmark und Kräuter zugeben und etwas mit anbraten. Mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch für 45 Minuten im Backofen garen.

Die Teltower Rübchen schälen, halbieren und in die Sauce geben. Nochmals 15 Minuten garen. Das Fleisch bei 80°C warmhalten und die Sauce mit dem Gemüse etwas einkochen lassen.

Sie Sauce mit der kalten Butter binden.

Für das Gratin, Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Schalotten und Äpfel in Sahne und Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Ofenform geben und für 30 Minuten in den Backofen schieben.

Apfelmus-Meerrettich-Kompott:

Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Schale einer halben Zitrone dünn abschälen. Apfelscheiben mit Weißwein, Zimt, Zucker und Zitronenschale zusammen ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zimtstange und Zitrone herausnehmen, die Äpfel zu Mus einkochen lassen und dann pürieren. Denn Meerrettich dazugeben und gut verrühren.

Tipp:

Man darf den Weißwein auch durch Apfelsaft ersetzen.

Christian Henze am 09. November 2018