

Roastbeef, Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme, Spinat

Für vier Personen

Für das Roastbeef:

1 Roastbeef à 800-1000 g	2 Zehen Knoblauch	6 Zweige frische Kräuter
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Kruste:

2 Scheiben Toastbrot	50 g gehackte Walnüsse	50 g Soft Cranberrys
2 EL Semmelbrösel	1 Ei	100 g warme Butter
1 TL milder Honig	Salz, Pfeffer	

Für die Kürbiscreme:

1 Hokkaidokürbis, á 800-1000g	1 Passionsfrucht	50 ml Wermut
50 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 Stange Zimt
4 Zweige Thymian	1 TL fruchtiges Currypulver	

Für den jungen Spinat:

100 g Baby Spinat	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef mit Küchengarn binden und mit Salz würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Mit Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Knoblauch und den Kräutern auf das Backofengitter legen und 40 bis 45 Minuten garen. Anschließend die Backofentür öffnen und das Fleisch zehn bis 15 Minuten ruhen lassen, bis es eine optimale Kerntemperatur von 61 bis 64 Grad hat. Für die Kruste die Butter schaumig aufschlagen. Das Ei trennen. Das Toastbrot entrinden und mahlen. Die Butter, das Toastbrot, die Walnüsse, die Cranberries und die Semmelbrösel mit dem Eigelb und dem Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in einen Frühstücksbeutel füllen, glatt streichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Kürbiscreme den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Deckel des Kürbis rundherum abschneiden und die Kerne entfernen. Den Wermut, den Weißwein, den Thymian und den Zimt hineingeben, den Deckel schließen und im Ofen weich garen. Die Sahne aufkochen und würzen. Mit einem Esslöffel die Gewürze aus dem weichen Kürbis holen. Den Kürbis in die Sahne geben und zu einer Crème zerstampfen. Zum Schluss mit Passionsfruchtmark, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Spinat putzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat zugeben und leicht zusammenfallen lassen. Das Roastbeef mit Walnuss-Cranberry-Kruste, Kürbiscreme und jungem Spinat auf Tellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014