

Roastbeef, Remouladen-Soße, Bohnen-Ragout, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Roastbeef: 400 g Roastbeef am Stück Rapsöl, Salz

Für die Bratkartoffeln:

400 g Kartoffeln 50 g durchw. Räucherspeck 1 Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 3 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Bohnenragout: 100 g Stangenbohnen 100 g Kenjabohnen

100 g Dicke Bohnen 1 Karotte $\frac{1}{4}$ rote Paprika

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 50 ml Gemüsefond

2 Zweige Bohnenkraut 20 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Remouladen-Sauce:

200 g Schmand 3 Eier, Eigelb 1 TL mittelscharfer Senf

2 Gewürzgurken 2 g Kapern 1 EL Weißweinessig

6 Zweige glatte Petersilie 2 EL Schnittlauch 150 ml Sonnenblumenöl

Salz Pfeffer

Für das Roastbeef: Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen garen. Das Fleisch herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Für die Bratkartoffeln: Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten. Speck und angeschwitzte Zwiebelwürfel unter die Bratkartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.

Für das Bohnenragout: Die Karotte schälen und in schräge Scheiben schneiden. Die breiten Stangenbohnen putzen und längs in Streifen schneiden. Die Kenjabohnen in kleine Stücke schneiden. Die Dicken Bohnen aus der Schale drücken und von der Innenschale befreien. Alle Gemüsesorten nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, schälen und kleinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten, mit Fond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bohnen, Karotten, Paprikawürfel und gehacktes Bohnenkraut zugeben und alles durchschwenken.

Für die Remouladen-Sauce: Ein Ei trennen und das Eigelb mit Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Schnittlauch, Petersilie und Kapern fein schneiden. Die übrigen Eier in einem Topf mit kochendem Wasser hartkochen und anschließend unter fließendem Wasser abschrecken. Die Gurken und hartgekochten Eier würfeln. Alle Zutaten mit der Mayonnaise mischen, zum Schluss Schmand unterheben und die Sauce im Kühlschrank ziehen lassen. Eine 'Geling-Garantie' für Mayonnaise gibt es nicht. Damit die Mayonnaise aber bessere Chancen hat, sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und Komponenten zum Verfeinern und Abwandeln erst im Nachhinein untergehoben werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2018