

Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse

Für 4 Personen

Gemüse:

10 Baby-Zucchini	200 g Baby-Karotten	10 Frühlingszwiebeln
10 Cherrytomaten	1 EL Balsamico	1 Zitrone
Olivenöl	Zucker	Meersalz

Roastbeef:

2 Bund Rosmarin	0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch
4 EL Paniermehl	1 Roastbeef, 1,8 kg	2 EL Butterschmalz
Olivenöl	Cognac	Butter
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Püree:

800 g Kartoffeln, mehlig	300 ml Milch	0,5 Schote Vanille
150 g Butter	Salz	

Gemüse:

Die Zucchini längs halbieren, mit den geputzten Karotten und Zwiebeln je circa drei Minuten blanchieren. In Eiswasser abkühlen. Etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin anbraten, bis es leicht Farbe bekommt. Die Cherrytomaten beigegeben. Mit Balsamico ablöschen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der geputzten Zitrone abreißen und mit einer Prise Zucker und Meersalz zu dem Gemüse geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Ein Bund Rosmarin und die Petersilie hacken. Mit Knoblauch, Paniermehl, dreiviertel Esslöffel Salz und Olivenöl mischen. Eine Tasche in das Roastbeef schneiden und mit einem Löffel ausweiten. Die Füllung hinein geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz mit dem restlichen Rosmarin und dem halbierten Knoblauch anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten zu Ende braten. Die Kerntemperatur sollte zwischen 50 und 60 Grad betragen. Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Fond einkochen und mit einem Spritzer Cognac abschmecken. Etwas Butter einrühren. Roastbeef aufschneiden, mit Rosmarinzweigen, Jus und Gemüse anrichten.

Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln garen. Milch mit Vanille und Butter zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Kartoffeln trocknen und in die heiße Milch geben. Vanilleschote entfernen, stampfen und mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 27. August 2010