

Roastbeef mit Schmelzkraut und Röstbrot

Für 4 Personen

Roastbeef:

400 g Roastbeef	2 TL Butterschmalz	1 EL Butter
0,5 Bund Thymian	1 TL Majoran, getrocknet	0,5 Orange
Pfeffer	Salz	

Röstbrot:

0,25 Stück Sauerteigbrot	2 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	2 EL Sahnemeerrettich	Salz

Schmelzkraut:

0,25 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel, weiß	1 TL Zucker, braun
1 Scheibe Speck	200 ml Brühe	0,5 TL Kümmel
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 Kartoffel	Butterschmalz
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Roastbeef:

Das Roastbeef von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten und in den vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen. Circa 40 Minuten rosa garen. Anschließend in einer großen Pfanne einen Esslöffel Butter aufschäumen lassen. Mit Thymian, Majoran und Abrieb von der Orange das Fleisch darin ein zweites Mal nachbraten. Nun aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Röstbrot:

Das Brot in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten langsam braun rösten. Dabei mit etwas Knoblauch sowie Salz abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahnemeerrettich mit etwas Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

Schmelzkraut:

Das Weißkraut sowie die Zwiebel schälen und in feinste Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter mit etwas Butterschmalz gut anschwitzen. Dann den braunen Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Weißkraut geben. Nun mit Brühe ablöschen, Kümmel hinzugeben, einen Deckel daraufsetzen und zunächst im eigenen Dampf etwas schmoren. Anschließend noch mal etwas Brühe angießen und mit Aceto Balsamico finalisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kartoffel auf einer feinen Reibe feinst raspeln und zu dem Kraut geben, sodass dieses verkocht bzw. durch die Stärke in der Kartoffel leicht sämig abbindet. Zum Anrichten das Roastbeef in dünne Tranchen schneiden. Den Sahnemeerrettich auf das leicht ausgekühlte, aber noch lauwarmer Brot streichen. Nun auf einen Teller setzen, das Weißkraut darauf geben und mit dem dünn aufgeschnittenen Roastbeefstreifen belegen.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2012