

# Roastbeef auf Radieschen-Spargel mit Schnittlauch-Creme

## Für 4 Personen

2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch
0,5 TL Pfeffermischung	500 g Roastbeef	80 ml Olivenöl
50 g Butterschmalz	300 g Farfalle	500 g Spargel, weiß
2 Bund Radieschen	1 Zitrone, unbehandelt	20 ml Walnussöl
150 g Crème-fraîche	1 TL Senf, mild	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	Chili

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Thymian und Rosmarin abbrausen und gut trocken schütteln. Die Blätter beziehungsweise die Nadeln der Kräuter abzupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit den Kräutern, dem Knoblauch, dem Pfeffer und 50 Millilitern Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und mindestens zwei Stunden an einem kühlen Ort marinieren. Dann das Fleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade beiseite legen. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen. Das Butterschmalz in einer entsprechend großen gusseisernen Pfanne erhitzen. Nun das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das Anbraten dauert pro Seite zwei bis drei Minuten). Ein Backblech mit zwei Lagen Alufolie auslegen. Das Fleisch darauflegen und mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene je nach Dicke des Fleisches etwa 35 bis 45 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 54 bis 56 Grad ist das Roastbeef medium gebraten. (Tipp: Die

Temperatur lässt sich sehr einfach mit einem Fleischthermometer kontrollieren). Nach der Garzeit das Roastbeef fünf Minuten ruhen lassen. Die Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest garen. Anschließend die Nudeln abgießen. Den Spargel schälen, die Enden zwei Zentimeter kürzen und die Stangen schräg in drei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und halbieren. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse bei geschlossenem Deckel zwei bis drei Minuten weichgaren. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Die Zitronenschale zusammen mit dem Walnussöl zugeben. Die Crème-fraîche mit Senf, Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen. Anschließend die Schnittlauchcreme mit dem Spargelgemüse und den Farfalle-Nudeln vermengen. Das Ganze auf Tellern anrichten. Zuletzt das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf dem Spargel-Gemüse servieren.

Johann Lafer am 30. Juli 2011