

Roastbeef auf getrüffelten Linsen und Zucker-Schoten

Für 4 Portionen

600 g Roastbeef	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
5 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl	200 g Knollensellerie
200 g Karotten	1 Stange Lauch	400 g Beluga-Linsen
1 Schalotte	40 g Butter	2 EL Trüffelbutter
250 g Zuckerschoten	1 TL Zucker	50 ml Gemüsefond
0,5 Bund Schnittlauch	100 g Schmand	Sommertrüffel
1 TL Pfeffermischung	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian und den Rosmarin abrausen und gut trocken schütteln. Die Blätter und Nadeln abzupfen und grob hacken. Anschließend die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Das Fleisch mit den Kräutern, dem Knoblauch, dem Pfeffer und dem Olivenöl marinieren und anschließend rundherum mit Salz würzen. Die Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Danach das Fleisch auf ein Backofengitter legen, mit den Kräutern aus der Pfanne bedecken und im Backofen, auf mittlerer Schiene, 40 Minuten garen. Eine Schale unter das Gitter stellen, um den abtropfenden Saft aufzufangen. Bei einer Kerntemperatur von 54-56 Grad ist das Roastbeef medium gebraten. Die Linsen knapp mit Wasser bedeckt bissfest kochen, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Den Sellerie, die Karotten und eine halbe Stange Lauch putzen, schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenfalls klein würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte und Gemüsewürfel darin anschwitzen. Die Linsen zugeben, untermischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und die Trüffelbutter unterrühren. Die Zuckerschoten waschen, schräg halbieren und in der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Gemüsefond angießen und bei milder Hitze köcheln lassen. Die Zuckerschoten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden. Die Linsen in tiefe Teller geben und die Roastbeefscheiben und Zuckerschoten darauf anrichten. Mit Schnittlauchröllchen und etwas Schmand garnieren. Zuletzt etwas Sommertrüffel darüber hobeln.

Johann Lafer am 13. August 2011