

## Roastbeef aus der Pfanne mit schnellem Mais-Püree

### Für 2 Portionen

300 g Roastbeef	2 Maiskolben	400 ml Sahne
200 ml Fond	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Öl
2 Rosmarinzweige		

Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und plattieren. Nun mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Eine Pfanne heiß werden lassen, Öl hinein geben und das Roastbeef darin von allen Seiten medium rare anbraten. Den Mais vom Kolben vorsichtig herunter schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Nun die Zwiebeln und den Mais in einem Topf in Öl anschwitzen. Den Fond und die Sahne darauf geben und das Ganze einkochen lassen. Das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen, damit sich die Säfte sammeln können. Die Mais-Mischung pürieren.

Tipp:

Gegebenenfalls vorher etwas Flüssigkeit abgießen, damit das Püree nicht zu wässrig wird. Das Püree auf Tellern anrichten, das Roastbeef in Stücke schneiden und daneben platzieren. Mit Rosmarin dekorieren und servieren.

Steffen Henssler am 31. 07. 2012