

# Roastbeef mit Kirsch-Chutney und Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

400 g Roastbeef	300 g Kartoffeln, mehlig	200 g Knollensellerie
2 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Ei	1 rote Chilischote	1 Ingwerknolle
400 g Sauerkirschen mit Saft	25 g Haselnusskerne	8 Zweige Rosmarin
6 Zweige Salbei	1 Muskatnuss	25 g Zucker
2 EL mittelscharfer Senf	2 EL Apfelessig	60 ml Milch
3 EL Rapsöl	50 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Weitergaren circa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und das Gemüse darin etwa 20 Minuten garen. Die Schalotten sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Chilischote entkernen, den Ingwer schälen und beide ebenfalls fein hacken. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, die Chili, den Ingwer und den Knoblauch darin andünsten. Mit dem Zucker bestreuen, die Kirschen mit etwas Saft zugeben und mit dem Apfelessig angießen. Alles einkochen lassen und mit Senf sowie Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot entrinden und im Standmixer mahlen. Die Rosmarinnadeln sowie die Salbeiblätter abzupfen und gemeinsam mit den Nüssen fein hacken. Von der Butter 30 Gramm mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, das Ei trennen und das Eigelb zur Butter geben. Die Nüsse, das Toastbrot, den Salbei und die Rosmarin ebenfalls unterheben. Das Fleisch kurz aus dem Backofen nehmen und die Kruste darauf verteilen. Das Ganze anschließend mit der Grillfunktion des Backofens kurz gratinieren. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, die Milch und die restliche Butter zugeben und zu einem Püree stampfen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnussabrieb abschmecken. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und zusammen mit den Püree und dem Kirschchutney auf einem Teller anrichten und servieren.

Jonas Al-Sayyed am 13. Mai 2013