

Rosa Roastbeef mit Spitzkohl-Röllchen

Für 4 Personen

800 g Roastbeef	100 ml Olivenöl	4 Zweige Thymian
5 Zweige Rosmarin	4 Zehen Knoblauch	1 Spitzkohl, ca. 500 g
10 Aprikosen, getrocknet	3 Scheiben Toastbrot	2 Schalotten
50 g Tomaten, in Öl	30 g Olivenpaste, schwarz	1 Zitrone
1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. 50 Milliliter des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Zwei Rosmarin-, zwei Thymianzweige und drei Knoblauchzehen zugeben und alles auf einem mit Alufolie ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 45 Minuten garen. Anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und acht große Blätter außen ablösen. Zwei bis drei Minuten in kochendem Wasser garen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. 30 Milliliter Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln und anbraten. Die Brotwürfel zugeben und goldbraun rösten. Die Aprikosen in Streifen schneiden. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln und mit der Olivenpaste und den Aprikosen unter das Brot mischen. Die Zitrone pressen und das Ei trennen. Den restlichen Thymian und Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit dem Saft der halben Zitrone sowie dem Eigelb unter die Brotmischung rühren. Nun die Mischung auf die ausgebreiteten Spitzkohlblätter geben, aufrollen und mit Küchengarnt fixieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Im Backofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Abschließend vorsichtig das Küchengarnt von den Spitzkohlröllchen entfernen. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf eine Platte setzen. Die Spitzkohlröllchen dazu servieren und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Johann Lafer am 25. September 2010