

Roastbeef mit Meerrettich-Soße, Rotwein-Schalotten, Reis

Für 2 Personen

Für das Roastbeef:

500 g Roastbeef	2 Scheiben Frühstücksspeck	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Meerrettich-Sauce:

2 cm frischer Meerrettich	5 Sardellen	10 g Kapern
1 Zitrone	150 g Sahne	50 g Butter
1 EL scharfer Senf	50 g Mehl	50 g Butterschmalz
150 ml Rinderfond	Salz	Pfeffer

Für die Rotwein-Schalotten:

$\frac{1}{4}$ l trockener Rotwein (Shiraz)	10 Schalotten	1 EL Honig
--	---------------	------------

Butter

Für den Safranreis:

200 g Langkornreis	100 g kleine Kräuterseitlinge	1 Schalotte
1 Bund glatte Petersilie	10 Safranfäden	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Knuspermandeln:

50 g Mandelblättchen	50 g Butter	50 g Parmesan
----------------------	-------------	---------------

Backofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Für den Safranreis Butter in einem Topf zerlassen. Den Reis hineingeben und leicht anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach circa 400 Milliliter Wasser zugeben. Den Reis zugedeckt circa 20 Minuten köcheln lassen. Speck in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, bis er knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchenpapier legen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Fettschicht des Roastbeefs über Kreuz einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne im Fett des Specks von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Nach wenigen Minuten das Fleisch herausnehmen und mit den gehackten Kräutern und dem Knoblauch ummanteln. Ebenfalls in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Schalotten schälen und vierteln. In Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und etwa zehn Minuten weiter dünsten. Am Ende mit Honig leicht karamellisieren. Für die Meerrettichsauce Butter in einem Topf erhitzen, nach und nach das Mehl unterrühren, eine helle Mehlschwitze erzeugen und mit Rinderfond ablöschen. Den Meerrettich schälen und in die Sauce raspeln. Die Zitrone waschen, abtrocknen und Zesten in die Sauce raspeln. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und einen Teelöffel Saft hinzufügen. Sardellen kleinhacken und zusammen mit den Kapern hinzugeben. Sahne einrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Safranreis die Kräuterseitlinge in dicke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und würfeln. Kräuterseitlinge ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Butter und Schalottenwürfel zugeben. Petersilie waschen, abtrocknen, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Danach den fertig gegarten Reis und die gehackte Petersilie hinzufügen und untermischen. Mandelblättchen in wenig Butter rösten und den Parmesan hinein reiben. Alles gut vermengen, bis der Parmesan geschmolzen ist. Auf ein Backpapier geben, verstreichen und abkühlen lassen. Dann in kleinere Stücke brechen. Roastbeef mit Meerrettichsauce, Rotwein-Schalotten und Safranreis mit Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten, mit Knusperspeck und Knuspermandeln garnieren und servieren.

Hans Oechslein am 02. März 2016