

Roastbeef mit Möhren und Bratenjus

Für zwei Personen

Für die Möhren:

1 Bund Möhren	4 mehligk. Kartoffeln	100 ml Sahne
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch und Schalotten:

200 g Roastbeef	2 Schalotten	Rapsöl
Salz	Salz	Pfeffer

Für die Bratenjus:

1 Paprika	200 ml Kalbsjus	40 ml Balsamicoessig
2 TL Zuckercouleur	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Möhren:

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen, klein schneiden und gar kochen. Abgießen. Fond, Sahne und Butter zugeben und ziehen lassen. Kartoffeln schälen, halbieren, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und stampfen.

Möhren aus dem Fond in einen Mixer geben, pürieren und zu den Kartoffeln geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Spritzflasche geben.

Für das Fleisch und Schalotten:

Roastbeef zu einem flachen Steak schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Anschließend im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Etwas ruhen lassen. Schalotten abziehen und auf einem Salzbett in den Backofen geben gar ziehen lassen. Herausnehmen und anrichten.

Für die Bratenjus:

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. In den Bratsud vom Fleisch geben und anschwitzen. Mit Kalbsjus auffüllen und köcheln lassen. Balsamico und etwas Zuckercouleur dazu geben und einkochen lassen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Nelson Müller am 05. Juli 2024