

Roastbeef mit Erdäpfelgratin, Fisolen und Rosmarinjus

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
700	g	Roastbeef
200	g	Wurzelwerk
80	g	Zwiebel geschält
2	EL	Senf
0,5	l	Kalbs-/Rinderfond oder Rindssuppe
1	EL	Tomatenmark
1/4	l	Rotwein
		Salz, Pfeffer
1	Bund	Rosmarin
		Öl zum Anbraten
		Für den Saft
3	EL	Maizena
1	EL	Mehl glatt
		Etwas Rotwein/Wasser
		Erdäpfelgratin
800	g	Erdäpfel festkochend, roh geschält
250	g	Schlagobers
1	EL	Maizena
		Parmesan gerieben
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Fisolen
500	g	Fisolen
		Butter
Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Muskatnuss, Wacholderbeeren		



Vorbereitung

- Wurzelwerk und Zwiebel würfelig schneiden.
- Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen.
- Erdäpfel schälen und dünn hobeln.
- Fisolen zuputzen.
- Obers mit Stärke und Gewürze mischen.

Zubereitung

- Roastbeef in Öl beidseitig anbraten, herausnehmen und mit Senf bestreichen, im Ofen rosa braten.
- Wurzelwerk und Zwiebel dunkel rösten mit Wein und Fond oder Suppe aufgießen, Gewürze begeben und einkochen lassen.
- Fisolen blanchieren.
- Erdäpfelscheiben in eine Form schichten und mit Gewürzobers übergießen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen fertig backen.

Finalisierung:

- Roastbeef warm stellen.
- Erdäpfelgratin portionieren.
- Fisolen abschmecken.
- Für den Saft Maizena und Mehl mit Rotwein/Wasser mischen und den Saft zur gewünschten Konsistenz abziehen.
- Alle Komponenten dekorativ auf dem Teller anrichten.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |