

Ali Güngörmüs Roastbeef mit Ofenkartoffeln und gebratenen Pilzen

Dienstag, 26. Mai 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Mediterran

Zutaten:

Für das Fleisch:

800 g Roastbeef
etwas Salz
1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian
2 EL Butterschmalz

Für die Kartoffeln:

600 g kleine neue
Kartoffeln
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der
Mühle

Für Basilikumöl und Parmesancreme:

1 Bund Basilikum
50 ml Olivenöl
40 g Parmesan
150 g Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer aus der
Mühle
1 Prise Cayennepfeffer

Für die Pilze:

200 g Steinchampignons
200 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Roastbeef parieren, d.h. aufliegendes Fett und Sehnen entfernen, das Fleisch mit Salz würzen.



3. Knoblauchzehe abziehen und andrücken, Thymian abrausen, trocken schütteln.
4. In einer ofenfesten Pfanne Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten.
5. Anschließend das Bratfett abgießen, Thymian und angedrückten Knoblauch mit in die Pfanne geben. Das Roastbeef in den heißen Ofen schieben und ca. 20 Minuten garen.
6. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut unter fließendem Wasser bürsten und waschen.
7. Kartoffeln halbieren, in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal durchmischen.
8. Das rosa gegarte Roastbeef aus dem Ofen nehmen und zugedeckt ruhen lassen.
9. Die Backofentemperatur auf 180 Grad erhöhen, die Kartoffeln in den Ofen geben und ca. 25 Minuten goldgelb und knusprig garen.
10. Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Basilikum mit Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren.
11. Parmesan fein reiben. Sahne schaumig aufschlagen, Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Bis zum Servieren die Parmesancreme kaltstellen.
12. Die Pilze putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.
13. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Schalotten und Butter zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. Das Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden.
15. Die Kartoffeln mit den Pilzen auf Tellern anrichten, mit dem Basilikumöl beträufeln. Die Parmesancreme in kleinen Klecksen darum herum verteilen. Die Roastbeefscheiben locker anlegen.

Pro Portion: 810 kcal / 3390 kJ
21 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß, 57 g Fett