

Roastbeef mit Rosmarin-Kartoffeln, Möhren und Gorgonzola-Soße

Zutaten für das Roastbeef (für 4 Personen):

- 1 kg Roastbeef

Das Fleisch trockentupfen und in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Dann bei 80-90 Grad auf dem Grill oder im Backofen 2 bis 2.5 Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Dafür ein Bratenthermometer verwenden.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 8 mittelgroße mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- 1 Zweig frischer Rosmarin

Kartoffeln gründlich waschen und fächerartig einschneiden. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit den Rosmarinnadeln würzen und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend im Ofen etwa 30 Minuten fertig backen.

Zutaten für die Möhren:

- 12 feine Möhren
- etwas Ingwer
- 10 g Zucker
- 20 g Butter
- 125 ml Gemüsebrühe
- Salz

Die Möhren putzen, schälen und etwas Grün dranlassen. Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen. Die Möhren hinzufügen und etwas anbraten. Den fein geschnittenen Ingwer und die Brühe dazugeben und bei geringer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. 1 Prise Salz auf die Möhren geben.

Zutaten für die Soße:

- 150 g Gorgonzola
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 30 g Mehl
- 2 Zehen Knoblauch
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Milch und Sahne in einem Gefäß vermengen. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Knoblauch darin dünsten. Mehl hineingeben, kurz anschwitzen und dann unter Rühren nach und nach das Milch-Sahne-Gemisch dazugeben. Anschließend den Gorgonzola in die Soße geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Bärlauchsalz:

- 200 g grobes Meersalz
- 150 g Bärlauch
- 1 Bio-Limette

Bärlauch mit einem Mixer pürieren und mit dem Salz vermengen. Die abgeriebene Schale der Limette dazugeben und

verrühren. Die Masse auf einem Backblech verteilen und im Ofen bei 80 Grad etwa 2 Stunden trocknen.

Zutaten für die Kräuterbutter:

- 250 g Butter
- 1 Päckchen Kräutermischung
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie schön weich ist und sich leicht verarbeiten lässt. Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Butter und den Kräutern in einer Schüssel vermengen. Kräuterbutter mit Salz abschmecken und auf Frischhaltefolie geben. Die Butter in der Folie zu einer Rolle formen und anschließend mehrere Stunden kaltstellen. Die fest gewordene Kräuterbutter aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe auf eine Kartoffel im Ofen geben und schmelzen lassen.

Anrichten:

Roastbeef in Scheiben schneiden. Gorgonzola-Soße als Spiegel auf Teller verteilen. Das Fleisch darauf anrichten. Die Kartoffeln mit der geschmolzenen Kräuterbutter und die Möhren daneben anrichten. Nach Belieben mit dem Bärlauchsalz bestreuen.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 13.08.2023

Koch/Köchin: Jens Hartmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen