

Roastbeef im Salzteig mit Schwarzwurzeln und Meerrettich-Püree

Zutaten für das Roastbeef (für 6 Personen):

- 1,5 kg (mit leichter Fettschicht) Roastbeef
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Rapsöl
- 300 g Mehl
- 200 g grobes Meersalz
- 100 g Kräuter
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Senf
- 2 EL Öl

Den Fettrand am Fleisch mit einem scharfem Messer rautenförmig einschneiden, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Rundherum mit Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten knusprig anbraten. Anschließend beiseitestellen.

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und kaltes Wasser untermischen, bis ein formbarer Teig entstanden ist. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Kräuter (z.B. Estragon, Rosmarin, Thymian, Petersilie) waschen, trocken tupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Das Roastbeef mit Knoblauch einreiben, mit Senf bestreichen und mit den Kräutern bestreuen. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Salzteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte so groß ausrollen, dass das Fleisch damit umhüllt werden kann. Das Roastbeef in die Mitte legen und die Teigenden darüber verschließen. Gut zusammendrücken und die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Vorsichtig auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und auf mittlerer Schiene circa 30 Minuten garen, danach die Temperatur auf 135 Grad senken und weitere 20 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 52 Grad aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

Zutaten für das Zitronen-Zwiebel-Chutney:

- 3 Bio-Zitronen
- 5 Zwiebeln
- 30 g frischer Ingwer
- 1 rote Chili-Schote
- 40 ml Olivenöl
- 100 g Zucker
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 1 EL frischer, gehackter Thymian

Zitronen heiß abspülen. Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Anschließend die ganze weiße Haut von den Zitronen schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili-Schote waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Zwiebeln, Ingwer und Chili in einem Topf in Olivenöl andünsten. Zucker hinzufügen und hell karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, gehackte Zitronenschale dazugeben und alles bei milder Temperatur einkochen, bis die Flüssigkeit fast

verkocht ist. Das Zitronenfruchtfleisch hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Thymian verfeinern.

Zutaten für die Schwarzwurzeln:

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 500 ml Milch
- 3 EL Zitronensaft
- 2 Schalotten
- 1 Stück frischer Ingwer
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 2 Bio-Orangen
- 150 ml Schwarzwurzel-Kochsud
- 2 EL Butter
- 3 TL Zucker
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, schälen und sofort in eine Schüssel mit Milch und Zitronensaft legen, damit sie sich nicht braun verfärben. Schwarzwurzeln herausnehmen, abtropfen lassen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Den Kochsud aufheben.

Orangen waschen, trocknen, Schale abreiben und auspressen. Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln, in Butter andünsten. Die Schwarzwurzeln dazugeben, mit Zucker bestreuen und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Orangensaft und Kochsud angießen und zum Kochen bringen. Die Soße etwas einkochen, dann Crème fraîche und Orangenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Zutaten für das Meerrettich-Püree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 ml Milch
- 80 ml Sahne
- 200 g Butter
- Salz
- (frisch gerieben) Muskat
- 50 g (frisch gerieben) Meerrettich
- 50 g (aus dem Glas) Sahne-Meerrettich

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich verfeinern.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 01.02.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

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