

Frisch gekocht
Freitag, 12. Mai 2017



Rezept von Andreas Wojta

Roastbeef mit Rahmerdäpfel und gegrillter Ratatouille

1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 – 6 Personen

1,5 kg Beiried, 3 EL scharfer Senf, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl, Fleur de Sel.

Für die Rahmerdäpfel: 4 mittelgroße Erdäpfel (Dita), 1/8 l Schlagobers, 1/8 l Milch, Salz, Pfeffer, 4 EL geriebener Parmesan, Butter für die Form.

Für die Ratatouille: 1 Melanzani (in Scheiben geschnitten), 1 Zucchini (in Scheiben geschnitten), 1 roter Paprika (entkernt und geviertelt), 1 gelber Paprika (entkernt und geviertelt), 4 Paradeiser, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 angedrückte Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Beiried mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und rundum scharf angrillen. Auf ein Blech setzen, mit Rosmarin und Thymian belegen und indirekt 60 Minuten grillen (zu einer Kerntemperatur von 56 °C).

Für die Rahmerdäpfel eine mittelgroße Auflaufform ausbuttern. Erdäpfel schälen, waschen und blättrig schneiden. Die Erdäpfelscheiben dachziegelartig in die Auflaufform einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Obers und Milch bedecken. Mit Parmesan bestreuen und zugedeckt am Grill (indirekt) 30-35 Minuten backen.

Für die Ratatouille das vorbereitete Gemüse auf den Grill legen und beidseitig braun grillen. Die Paradeiser vom Strunkansatz befreien, in dickere Scheiben schneiden, auf eine Grilltasse legen und mit den angedrückten Knoblauchzehen grillen. Das Gemüse vom Rost nehmen, in kleinere Stücke schneiden, mit den Paradeisern vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Rosmarin und Thymian abschmecken.

Das Roastbeef in Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit der Ratatouille und den Erdäpfeln servieren.