

Chefkoch-Rezept

Irishes Roastbeef
an Kartoffel-Sellerie-Crème und Kürbischutney

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scalajena.de

Zutaten Roastbeef und Crème:

400 g Roastbeef (pariert)
½ Knolle Sellerie
300 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Sahne
100 g Milch
30 g Butter
1 Schalotte
100 g Portwein
400 ml Kalbsjus
1 Zweig Rosmarin
1 Knolle Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

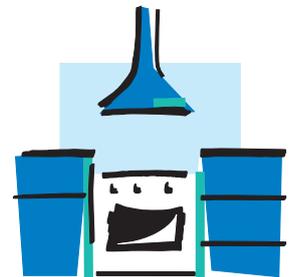
Das Roastbeef von beiden Seiten gut mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Pfanne mit geklärter Butter heiß werden lassen und das Roastbeef von beiden Seiten gut anbraten. Die Schalotte, Knoblauch und den Rosmarin mit in die Pfanne geben, den Bratensatz mit Portwein ablöschen und mit Kalbsjus aufgießen. Reduzieren, passieren und abschmecken. Das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf einer separaten Platte bei 80 °C Außentemperatur und 52 °C Kerntemperatur garen. Für die Sellerie-Kartoffelcrème die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ein Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Würfel hinzufügen und weich kochen. Milch, Sahne und Butter unterdessen zusammen aufkochen lassen. Das gare Gemüse auf ein Sieb geben und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse in eine Schüssel drücken und das Milch-Sahne-Gemisch zugeben. Würzen und gut durcharbeiten.

Zutaten Kürbischutney:

300 g Hokkaido-Kürbis
150 g Schalottenwürfel
200 g Apfelwürfel
50 g Rosinen
20 g Baconwürfel
1 EL Paprikawürfel
1 TL Kurkuma
100 ml weißer Balsamico
150 ml Geflügelfond
1 Chilischote
1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel, Schalotten, Bacon, Rosinen, Chili und den Kürbis in einem Topf mit Öl anschwitzen. Mit Kurkuma, Paprika und Zucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Essig und Geflügelfond aufgießen und etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen. Wenn nötig, noch etwas Flüssigkeit zugeben.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!