



COOKING PASSION SINCE 1877

ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-SALSA AUF PETERSILIENWURZEL-KORIANDER-PÜREE



für 4 Personen

ZUTATEN

Roastbeef:

500 g Roastbeef am Stück
2 EL Chimichurri-Trockenkräuter
4 EL Erdnuss- oder Rapsöl
2 EL Limettensaft
Kräutersalz

Chimichurri-Salsa:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 rote Chilischoten
5 EL Blattpetersilie
3 EL Minzeblätter
1 EL Oreganoblättchen
3 cm Ingwer, gerieben
1 EL Paprikapulver, mild
1 EL Rohrzucker
1 Bio-Limette, Saft und Schalenabrieb
200 ml Olivenöl
75 ml Rotweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Chimichurri-Trockenkräuter mit Limettensaft und 2 EL Öl mischen und das Roastbeef am besten schon am Vortag damit einreiben – im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Roastbeef bei 100 °C CircoTherm®-Heißluft, Dampfintensität hoch, 10 Min. dämpfen. Auf dem heißen Teppanyaki oder in der Pfanne auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weiterbraten. Mit Kräutersalz würzen. Fleisch im geschlossenen Bräter ca. 5 Min. ruhen lassen, danach in feine Scheiben schneiden.

Chimichurri-Salsa:

Alle Zutaten fein hacken. Olivenöl und Rotweinessig mischen und anschließend die restlichen Zutaten unterrühren. Würzig abschmecken und 2-3 Std. kühl stellen, dann mit dem gebratenen Roastbeef servieren.

Petersilienwurzel-Püree:

Petersilienwurzeln waschen, dünn schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt etwa 15 Minuten garen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, Petersilienwurzeln abgießen.



ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-SALSA AUF PETERSILIENWURZEL- KORIANDER-PÜREE

ZUTATEN

Petersilienwurzel-Püree:
800 g Petersilienwurzel
Salz
ca. 4 EL Korianderblättchen,
gehackt
50 ml Milch
50 ml Schlagsahne
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Korianderkörner, frisch gerieben
etwas Limettenschalenabrieb
Zucker

ZUBEREITUNG

Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, die heiße Milch-Sahne-Mischung zugießen, zwei Drittel Koriandergrün zufügen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Limettenschalenabrieb und 1 Prise Zucker abschmecken.