KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

SAFTIGES ROASTBEEF IM GESCHMORTEN KÜRBIS

Für 4 Personen

ZUTATEN

1 kg Roastbeef
Öl zum Anbraten
1 EL grober Senf
1 EL Orangenmarmelade
1 TL gemörserte Koriandersamen
Salz und Pfeffer
4 etwa faustgroße Hokkaido-Kürbisse
4 Knoblauchzehen
Olivenöl
2 Chilischoten
Saft einer Zitrone
1 Becher Crème fraîche
Salz

ZUBEREITUNG

Das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten. Danach den Senf mit Koriander und Marmelade vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das angebratene Fleisch mit der Marinade einreiben, auf ein Blech geben und bei 180 °C mit CircoTherm® Heißluft und VarioSteam Dampfzugabe in den vorgeheizten Backofen geben. Das Ganze etwa 35 Minuten garen lassen.

Ermitteln Sie die optimale Garzeit mit dem Neff Bratenthermometer. Sobald die optimale Kerntemperatur von 55-62 °C erreicht ist, schaltet sich das Gerät vollautomatisch ab. Wahlweise kann das Neff Automatikprogramm „Roastbeef, medium“ gewählt werden.

Die Kürbisse halbieren und mit einem Esslöffel entkernen. Chilischoten ebenfalls entkernen und in feine Ringe schneiden. Dann den Knoblauch schälen und vierteln.Die Kürbishälften auf ein Blech legen und Knoblauch und Chili darin verteilen, salzen und mit Öl und Zitronensaft beträufeln.

Roastbeef aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Jetzt die Kürbisse bei 180 °C CircoTherm® Heißluft etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor dem Anrichten die Crème fraîche mit dem Salz verrühren. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und in den Kürbishälften anrichten. Dazu die Crème fraîche reichen.