

Roastbeef auf Ratatouille, mit Kräuterbaguette

Einkaufsliste für vier Personen

Roastbeef

- 800 g Roastbeef
- Salz, Pfeffer
- Rosmarinzweig
- Thymianzweig
- Öl

Ratatouille

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Paprika, gelb
- 1 Paprika, rot
- 4 Strauchtomaten
- Öl
- Knoblauch
- Thymian
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Kräuterbutter

- 250 g Butter
- Zitronensaft, Essig
- Petersilie, Thymian
- Schnittlauch
- Rosmarin
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette

Zubereitung der Kräuterbutter:

- ✓ Petersilie, Thymian, Rosmarin und Schnittlauch waschen und anschließend klein hacken
- ✓ Die weiche Butter so lange aufschlagen, bis sie weiß ist.
- ✓ Jetzt Essig, Zitronensaft sowie die gehackten Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✓ Abschließend alles kräftig verrühren und aufschlagen.

Zubereitung des Ratatouille:

- ✓ Aubergine in Würfel schneiden, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ✓ Diesen Arbeitsschritt bitte mit Zucchini und Paprika wiederholen.
- ✓ Alle Zutaten in einen größeren Topf geben, die klein gewürfelten Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen.
- ✓ Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken.



Zubereitung des Roastbeefs:

- ✓ Zuerst muss das Roastbeef teilweise pariert werden. (Als Parieren bezeichnet man die Bearbeitung von Fleischstücken. Sie werden von Sehnen, Häuten und Fett zu befreit. Die dabei anfallenden Parüren können für die Herstellung von Fonds und Sauen verwendet werden.)
- ✓ Anschließend wird das Roastbeef in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten angebraten.
- ✓ Nun das Roastbeef gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian in Alufolie einwickeln und bei 100°C (Umluft) ca. 1,5 Stunden im Backofen erhitzen, bis das Roastbeef eine Kerntemperatur von ca. 59°C erreicht hat.
- ✓ Nun das Roastbeef aus den Folien nehmen, in Scheiben schneiden und anrichten.

