

Lufthansa Seeheim Editionswein Red

Ein Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder & Merlot. Gewachsen auf sehr kalkhaltigen Böden, im Aroma Herzkirsche und dunkle Waldbeere, geprägt von einer feinen Tanninstruktur und angenehmer Säure – ein hervorragender Wein, der zu jedem Anlass passt.

Unser Küchenchef empfiehlt passend zum Editions Wein Red:

Roastbeef mit Apfel-Zwiebel-Haube dazu Kartoffel-Trüffelgratin und Brokkoli

Ihr Rezept für 4 Personen

Für das Roastbeef benötigen Sie:

750 g Roastbeef
Salz, Pfeffer
80 ml Rapsöl
1 Temperaturfühler

Zubereitung des Roastbeefs:

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen, Fett und Sehnen entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch auf jeder der vier Seiten ca. zwei Minuten anbraten.

Im vorgeheizten Backofen bei 80°C Ober-Unterhitze ca. 3 Stunden garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58°C erreicht hat. (Mit dem Temperaturfühler kontrollieren)

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, auf dem Backblech mit Aluminiumfolie zudecken und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für die Haube benötigen Sie:

2 getrocknete Apfelringe
½ Zwiebel
4 Stiele Thymian
½ Brötchen (vom Vortag)
10 g Apfelgelee (Glas)
20 g Butter, weich
10 g mittelscharfer Senf
1 g grob gemahlener Pfeffer

Zubereitung der Haube:

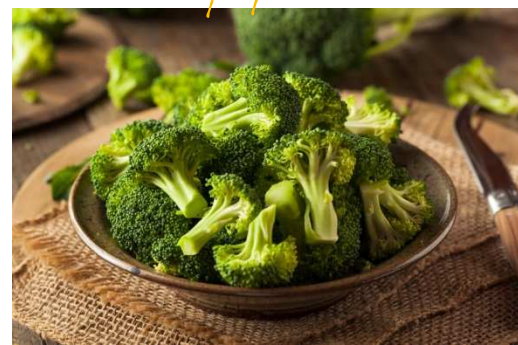
Für die Haube die Apfelringe fein würfeln und in warmem Wasser ca. 45 Minuten quellen lassen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln, Thymian waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken, Brötchen fein zerbröseln.

Die Apfelwürfel abtropfen lassen, ausdrücken und mit allen Zutaten für die Apfel-Zwiebelhaube verrühren.

Den Backofen auf 180°C Oberhitze oder Oberhitze-Grillfunktion vorheizen. Apfelmasse auf dem Fleisch verteilen und andrücken.

Roastbeef unter dem heißen Grill 5-7 Minuten überbacken.

Guten Appetit



Für das Kartoffel-Trüffelgratin benötigen Sie:

800 g Kartoffeln (festkochend)
50 g Trüffelbutter (Glas)
Salz, Pfeffer und Muskat
250 g Schlagsahne

Zubereitung des Kartoffel-Trüffelgratins:

Kartoffel waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Gratin-Form (ca. 1 l Inhalt) mit etwas Trüffelbutter fetten.

Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Sahne erwärmen, übrige Trüffelbutter darin schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat leicht überwürzen und anschließend über die Kartoffeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen 200°C Umluft ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Zum Anrichten:

Das Kartoffel-Trüffelgratin und den Brokkoli auf einen Hauptgangteller geben, das Fleisch gegen die Faser in Scheiben aufschneiden und anlegen.

Für den Brokkoli benötigen Sie:

400 g Brokkoli
30 g gehobelte Mandeln
60 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung des Brokkolis:

Brokkoli einmal richtig gut abwaschen.

Danach den Brokkoli in Rösschen schneiden aber gerne etwas Stiel dran lassen.

In Salzwasser ca. 3-5 Minuten blanchieren (köcheln) sodass der Brokkoli noch Biss hat.

Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Den Brokkoli in zerlassener Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die gerösteten Mandeln dazu geben.

Guten Appetit

