

Little Kitchen

CATERING & LOCATION

Roastbeef, niedertemperaturgegart, mit getrüffelter Polenta und einem Gemüse-Bouquet aus weißem Spargel, Vanille-Möhren und Romanesco-Röschen an einer hausgemachten Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Roastbeef
Rosmarin
Salz, Pfeffer, Öl

Für das Gemüse Bouquet:

1 Bund weißer Spargel
0,5 Liter Gemüsebrühe
Saft von einer Zitrone
Salz
4 große Möhren
1 Vanilleschote
100 g Butter
1 Kopf Romanesco

Für die getrüffelte Polenta:

250 g Maisgrieß
0,5 Liter Wasser
1 TL Salz
50 g frisch geriebenen Parmesan
Trüffelöl nach Geschmack
Olivenöl

Für die Sauce Hollandaise:

250 g Butter
1 Schalotte
4 weiße Pfefferkörner
1 EL Weißwein-Essig
4 Eigelb (Gr. M)
1 EL Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer



Zubereitung:

Roastbeef von Sehnen und Fett befreien – mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum kurz in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und Rosmarin anbraten, bis sich einige Röstaromen bilden. Danach aus der Pfanne nehmen und auf einem Blech im vorgeheizten Ofen (180° – 200°) für ca. 25 – 30 Minuten garen. So wird es schön zart, saftig und aromatisch.

TIPP: Vor dem Anschneiden das Roastbeef kurz ruhen lassen, dann sammelt sich der Fleischsaft im Inneren und das Fleisch bleibt schön zart.

Gemüse Bouquet:

Den weißen Spargel schälen und in Zitrone, Salz und Gemüsebrühe 6-8 Minuten kochen. Die Möhren schälen, in Streifen schneiden und mit Butter und Vanille in einer Pfanne für ca. 6-10 Minuten anschwitzen. Den Strunk des Romanescokopfes entfernen und diese dann in relativ gleichgroße Röschen portionieren und anschließend für 6 Minuten in der Gemüsebrühe köcheln und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, damit die Röschen die Farbe behalten.

getrüffelte Polenta:

In einem hohen, breiten Topf (vorzugsweise mit einem dicken, schweren Boden) das Wasser mit dem Salz aufkochen. Die Herdplatte auf kleine Hitze zurückschalten und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgrieß zugeben. Den Deckel auf den Topf legen und die Polenta 10 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan und das Trüffelöl einrühren und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Entweder die Polenta so zum Essen servieren, oder auf ein Backblech streichen, fest werden lassen, dann in Rauten schneiden und in heißem Olivenöl goldbraun braten.

Tipp: Polenta, die gebraten werden soll, lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und über Nacht kühl aufbewahren, dann am nächsten Tag nur noch braten.

Sauce Hollandaise:

Butter bei schwacher Hitze schmelzen (nicht bräunen). Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Eventuell Butterschaum abschöpfen.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Weiße Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder in einem Mörser zerdrücken. Anschließend Schalottenwürfel und Pfefferkörner zusammen mit Weißweinessig und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Reduktion durch ein Sieb in eine Edelstahlschüssel gießen.

Eigelbcreme im Wasserbad aufschlagen. Eigelb und 1 EL kaltes Wasser in die Edelstahlschüssel zur Reduktion geben und gut verquirlen. Eigelbcreme danach über einem heißen Wasserbad (60-70 °C) einige Minuten mit dem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht (bis zur Rose aufschlagen). Vom Wasserbad nehmen und etwa 30 Sekunden weiterschlagen.

Geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unter die Eigelbcreme heben und mit Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren, da die Sauce beim Erkalten fest wird.
