

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - August 2016

## „Rosa Roastbeef auf Ofengemüse“

für 6 Portionen

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 1000g   | Rinder Rücken (Roastbeef) |
| 2       | Tomaten                   |
| 1       | Zucchini                  |
| 3       | bunte Paprika             |
| 2 El    | Pflanzenöl                |
| 4 El    | Olivenöl                  |
| 1 Zweig | je Rosmarin & Thymian     |
| 1/2     | LolloRosso Salat          |
|         | Crema Aceto Balsamico     |
|         | Salz, Pfeffer, Zucker     |



Depositphotos\_93935294\_original@milanchikov

### Zubereitung:

Das Roastbeef am Stück waschen, salzen und pfeffern und im Pflanzenöl rundherum in der Pfanne kräftig anbraten. Anschließend die Pfanne mit dem Roastbeef im Ofen bei ca. 150 °C für ungefähr 15-20 Minuten, je nach Stärke des Roastbeefs, garen. Bitte aufpassen, dass der Kern noch schön rosa und saftig ist, wenn es zum Auskühlen aus dem Ofen genommen wird.

Die gewaschenen und grob geschnittenen Gemüse in Olivenöl wenden und mit den Kräutern auf einem Blech in den heißen Ofen schieben. Nach ca. 10 Minuten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bestreuen und nochmal 10 Minuten im Ofen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Auf einem Teller ein paar Blätter vom gewaschenen LolloRosso anrichten, darauf das abgekühlte Ofengemüse legen. Das kalte Roastbeef dünn auf der Aufschnittmaschine schneiden und an das Gemüse legen.

Mit dem Crema Aceto Balsamico beträufeln und genießen.

### Mein Tipp:

Lauwarmes Ciabatta oder Stangenweißbrot dazu essen und entweder einen leichten Spätburgunder oder frisches Pils dazu trinken.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef