



Hier und heute

Warmer Kartoffelsalat mit kurz gebratenem Roastbeef

Koch Olaf Baumeister zaubert einen warmen Kartoffelsalat mit gebratenem Roastbeef – ein herzhaftes Weihnachtsessen!

Rezept

Warmer Kartoffelsalat mit kurz gebratenem Roastbeef

von Olaf Baumeister, für vier kleine Portionen

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 150 g Möhre
- 150 g Knollensellerie
- 150 g Lauch
- 100 g Zwiebeln
- 600 ml Brühe, z. B. Gemüsebrühe
- circa 1 TL Senf
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 2 EL heller Balsamessig
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- 2 EL Stärke zum Binden
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Optional 100 g Feldsalat, fertig geputzt

Zubereitung

Die Kartoffeln mit dem Kümmel in kochendem Salzwasser garen, abschütten, pellen und in grobe Scheiben schneiden.

Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Alles einmal aufkochen und mit Senf, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fond mit der Stärke binden und auf die gekochten Kartoffeln geben. Alles 10 Minuten ruhen lassen, noch einmal abschmecken und die Kräuter unterheben.

Tipp: Der Salat schmeckt noch besser, wenn zum Schluss etwas frischer Feldsalat untergehoben wird.

Zutaten für das Roastbeef

- 2 Steaks à 180 g, z. B. Rumpsteak oder Steakhüfte oder ein großes Stück Fleisch
- ½ Knoblauchzehe
- je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- 1 EL Butter
- Salz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Steak bei Zimmertemperatur mindestens zwei Stunden temperieren. Dann in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten in dem Pflanzenöl kräftig anbraten. Die Butter dazugeben und die Kräuter beifügen. Alles in eine Alufolie oder Backfolie geben und noch einmal zwei Minuten ruhen lassen.