

EDEKA
KOCHSCHULE
LECKER MIT LUTHER

IM SALZTEIG GEGARTES ROASTBEEF

mit Zitronen-Zwiebel-Chutney, Schwarzwurzeln & Meerrettichpüree



Dirk Luther



Im Salzteig gegartes Roastbeef

mit Zitronen-Zwiebel-Chutney, Schwarzwurzeln & Meerrettichpüree

ZUTATEN

ROASTBEEF

1,5 kg Roastbeef
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
3 EL Senf
100 g gehackte Kräuter
(Rosmarin, Thymian, Petersilie,
Estragon)
Fleur de Sel
Mehl zum Arbeiten

SALZTEIG

600 g Mehl
400 g grobkörniges Salz

ZITRONEN-ZWIEBEL-CHUTNEY

3 Bio-Zitronen
5 Zwiebeln
1 rote Chilischote
30 g frischer Ingwer
40 ml Olivenöl
100 g Zucker
100 ml trockener Weißwein
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Thymian, frisch gehackt

SCHWARZWURZELN

1 kg Schwarzwurzeln
3 EL Zitronensaft
2 unbehandelte Orangen
2 Schalotten, in Würfel geschnitten
1 Stück frischer Ingwer,
geschält und gerieben
2 EL Butter
3 TL Zucker
100 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Blattpetersilie, gehackt

MEERRETTICHPÜREE

500 g mehlig kochende Kartoffeln
80 ml Milch
80 ml Sahne
200 g Butter
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben
50 g Sahnemeerrettich
50 g Meerrettich, frisch gerieben



Rumpsteak



ROASTBEEF Das Fett mit einem scharfen Messer raufenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Das Fleisch rundherum mit Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Danach kalt stellen.

SALZTEIG Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und so viel kaltes Wasser untermischen, bis ein formbarer Teig entstanden ist. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken.

Das Roastbeef mit dem Knoblauch einreiben, mit Senf bestreichen und mit den gehackten Kräutern bestreuen. Salzteig auf einem bemehlten Brett so groß ausrollen, dass das Fleisch damit umhüllt werden kann. Roastbeef in die Mitte legen und die Teigenden über dem Braten verschließen. Gut zusammendrücken und die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den umhüllten Braten vorsichtig auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten garen, danach die Temperatur auf 145 °C herunterschalten, nochmals 30 Minuten garen und bei einer Kerntemperatur von 53 °C aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

Die goldbraune Salzkruste aufbrechen, das saftig und rosa gebratene Fleisch herausholen, in Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

ZITRONEN-ZWIEBEL-CHUTNEY Die Zitronen heiß abspülen. Die Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Die Zitronen dann so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt wird und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Ingwer und Chili in Olivenöl andünsten. Zucker hinzufügen und hell karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, die Zitronenschale zugeben und kurz köcheln lassen. Zwiebeln zugeben und alles weiter einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Zitronenwürfel zugeben und noch einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Thymian verfeinern.

SCHWARZWURZELN Schwarzwurzeln gründlich abbürsten, schälen und sofort kurz in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie hell bleiben. Schwarzwurzeln herausnehmen, abtropfen lassen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Orangen waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Orangen auspressen. Schalottenwürfel und Ingwer in Butter andünsten. Schwarzwurzeln zugeben, mit Zucker bestreuen und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Orangensaft und ca. 150 ml Schwarzwurzelsud angießen und zum Kochen bringen. Die Sauce etwas einkochen lassen, dann Crème fraîche und Orangenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie verfeinern.



MEERRETTICHPÜREE Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, weich kochen, abgießen und durch die Püreepresse drücken. Milch und Sahne erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken, mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich verfeinern.