



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

Roastbeef mit Kürbisgemüse



Ein Roastbeef können Sie zu jeder Jahreszeit servieren, aber mit Kürbisgemüse schmeckt es in dieser Jahreszeit, bei kaltem Wetter und kürzer werdenden Tagen besonders gut!



S geht Frische!

Zubereitung

Das **Roastbeef** von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. **Rapsöl** in einer großen Pfanne erhitzen. Das Roastbeef von allen Seiten für 3-4 Minuten scharf anbraten.

Thymian und **Rosmarin** hacken und mit **Salz, Pfeffer** sowie **Senf** vermischen und auf dem Roastbeef verteilen. Das Roastbeef mit einem Bratenthermometer versehen und bereithalten. Den **Kürbis** halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in gleichgroße Spalten schneiden.

Danach in eine Rührschüssel geben, mit dem **Olivenöl** vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten backen.

Die **Butter** in einem flachen Topf erhitzen und unter ständigem Rühren für etwa 2 Minuten rösten. Die **Walnüsse** hineingeben, mehrmals in der Butter wenden und mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen. Die Walnüsse mitsamt der übrigen Butter über den Kürbisspalten verteilen.

Das Roastbeef zum Kürbis geben und für weitere 20 Minuten backen, bis das Roastbeef eine Kerntemperatur zwischen 55 Grad und 60 Grad erreicht hat. Die Backofentemperatur auf 80 Grad reduzieren und bei leicht geöffneter Backofentür für 10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!



Zum Rezept

qrco.de/beStpt



Zutaten

für 4 Portionen

Für das Roastbeef

- 1 1/2 kg Roastbeef
- 2 EL Rapsöl
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- etwas Salz
- Pfeffer
- 3 EL Senf

Für den Kürbis

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Handvoll Walnüsse
- 1 Prise Muskat
- etwas Salz
- Pfeffer

Dauer: 65 Minuten

Aktive Arbeitszeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: mittel

