



Roastbeef mit Maronen-Kartoffelpüree

Zutaten

für 4 Portionen

500 g	grüne Bohnen (tiefgekühlt)
1,2 kg	Roastbeef
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL	Butterschmalz
200 g	Maronen (vorgegart)
150 ml	Milch
500 g	Kartoffeln (mehligkochend)
150 g	Schlagsahne
2	Knoblauchzehen
50 g	Schinkenwürfel
5 EL	Butter
50 g	Haselnusskerne (ganz)

Zubereitung

Bohnen auftauen. Fleisch mind. 60 Min. vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen. Fett, Sehnen entfernen, mit Salz, Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz rundum ca. 5 Min. kräftig anbraten. Anschließend **im 80 Grad** heißen Ofen **ca. 90 Min.** garen, bis es eine Kerntemperatur von ca. **68 Grad** erreicht.

Maronen grob hacken, mit Milch pürieren. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Min. weich garen. Wasser abgießen, Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, mit Maronenmus, Sahne fein zerstampfen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen, fein hacken, mit den Schinkenwürfeln in 1 El Butter anschwitzen. Bohnen halbieren, zufügen und kurz in der Butter schwenken. Haselnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Übrige Butter (4 EL) zufügen, schmelzen lassen und mit Salz, Pfeffer leicht würzen.

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
 Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282

MEIERHOF



RASSFELD

Roastbeef ca. 5 Min. ruhen lassen, in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Maronen-Kartoffelpüree mit Nussbutter beträufeln, mit Roastbeef sowie Bohnengemüse servieren.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282