



## Roastbeef m. Remouladensoße u. Colcannon (irisches Kartoffelpüree)

### ▼ Zutaten:

ca. ½ Kilogramm	<b>Roastbeef</b>
1 Paket	<b>Butter</b>
2 Becher	<b>saure Sahne</b>
1 Kl. Glas	<b>Miracel whip</b>
1	<b>Zitrone</b>
1-2 Teelöffel	<b>Senf</b>
je 1 Bund	<b>Dill, Petersilie, Schnittlauch</b>
6-8 Zweige	<b>frischer Thymian</b>
6 Zehen	<b>Knoblauch</b>
6	<b>Frühlingszwiebeln</b>
600 Gramm	<b>Kartoffeln</b>
¼ Liter	<b>Milch</b>
600 Gramm	<b>Weißkohl</b>
	Salz, Pfeffer, Zucker

### ▼ Zubereitung

#### Roastbeef

1. schneiden Sie das Fett auf der oberen Seite des Roastbeefs rautenförmig ein, sonst verspannt sich das Fleisch und Sie können es nicht gleichmäßig anbraten
2. heizen Sie den Backofen auf 120 Grad vor
3. nun das Fleisch rundherum salzen und pfeffern
4. in der Butter von allen Seiten anbraten
5. braten Sie den Thymian (1-2 Zweige) ebenfalls neben dem Fleisch in der Butter mit
6. den Thymian auf den Boden einer flachen Backofenform geben
7. das Fleisch darauf legen und die Butter darüber gießen
8. das Roastbeef eine Stunde lang bei 120 Grad garen und dann die Temperatur abschalten
9. lassen Sie das Fleisch noch weitere 20 Minuten im Ofen liegen
10. wärmen Sie gleichzeitig die Teller darin auf.
11. wenn es ein schönes, dickes Stück war, müsste es jetzt in dem Zustand sein, der in der Kochsprache "medium" heißt - also durchgegart, aber innen noch weitgehend rosa
12. zum Servieren schneiden Sie das Fleisch in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben und gießen etwas von der Butter mit dem Bratensaft aus der Form darüber

#### Remouladensoße

13. die saure Sahne mit dem Miracel Whip und dem Senf verrühren
14. mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken
15. die Kräuter fein hacken und dazu geben

#### Irisches Kartoffelpüree

16. den Knoblauch schälen und fein hacken
17. den restlichen Thymian zusammenbinden
18. die Milch, den Knoblauch und die Thymianbündel in einen kleinen Topf geben
19. bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen
20. die Temperatur hinunterschalten auf niedrig und leise vor sich hin köcheln lassen, bis der Knoblauch weich ist
21. circa 5-10 Minuten später den Thymian entfernen
22. die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden
23. zur Knoblauchmilch begeben, zudecken und zur Seite stellen
24. den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien
25. in feine Streifen hobeln
26. in einen großen Topf gibt man 2,5 cm gesalzenes Wasser und bringt dieses zum Kochen
27. den Kohl darin zugedeckt sehr weich kochen,
28. ca. 8-10 Minuten, gut abtropfen lassen
29. die Kartoffeln kalt aufsetzen, aufkochen, und bei Mittelhitze (zugedeckt) weich kochen, ca. 10-15 Minuten.
30. Kartoffeln abseihen und in den Topf zurückgeben
31. wie gewohnt Kartoffelpüree zubereiten, nur an Stelle von Sahne und Butter nimmt man die noch warme Knoblauch-Zwiebelmilch
32. den Kohl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
33. beim Servieren wird das Colcannon mit einer nussgroßen Stück Butter und der Petersilie bestreut zu Tisch gebracht