

Rezept

Roastbeef mit Zucchini gratin

Ein Rezept von Roastbeef mit Zucchini gratin, am 14.04.2024

Zutaten

1,5 kg Zucchini	3 Bund Frühlingszwiebeln
3 mehlig kochende Kartoffeln (ca. 250 g)	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
etwas Butter für die Form	300 g Schafkäse
400 g Sahne	3 EL Pinienkerne
2 kg Roastbeef (mit dünner Fettschicht)	Salz
Pfeffer	1 TL mittelscharfer Senf
3 EL neutrales Pflanzenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und in streichholzartige Stifte (Julienne) schneiden oder hobeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine große Auflaufform (oder acht kleine Förmchen) ausbuttern und die Zucchini gratin einfüllen. Den Schafkäse darüberbröckeln, die Sahne gleichmäßig darübergießen und die Pinienkerne darüberstreuen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen, jeweils ein Gitter (oder Blech) im unteren und oberen Drittel einschieben. Das Roastbeef trocken tupfen, an der Fleischseite von Haut und Sehnen befreien, die Fettschicht rautenförmig einschneiden (Vorsicht, nicht bis ins Fleisch schneiden!). Rundherum salzen, nur an der Fleischseite pfeffern und mit dem Senf einreiben.
3. Einen flachen Bräter erhitzen, das Öl hineingeben und das Roastbeef auf der Seite mit der Fettschicht bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. goldbraun anbraten. Das Roastbeef wenden. Den Bräter auf das untere und die Auflaufform mit dem Zucchini gratin auf das obere Gitter in den heißen Backofen schieben. Das Roastbeef darin 35-45 Min. braten, bis das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat. Das Zucchini gratin ist nach ca. 40 Min. (die kleinen Förmchen nach ca. 25 Min.) fertig.
4. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, das Roastbeef herausnehmen und vor dem Anschneiden 10 Min. in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Das Fleisch quer zur Faser in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Bratensaft auf vorgewärmte Teller geben. Das Zucchini gratin mit einem Pfannenwender portionieren und daneben anrichten. Dazu schmeckt ein leichter Rotwein oder Bier.