

ROASTBEEF MIT ROSMARINKARTOFFELN & GRÜNEN BOHNEN



ROASTBEEF MIT ROSMARINKARTOFFELN & GRÜNEN BOHNEN

ZUTATEN

Für 4 Personen:

1,5 kg Roastbeef

50ml Öl

Meersalz, Pfeffer

500g grüne Bohnen

Rosmarin-Kartoffeln:

4-5 Rosmarinzwige

100ml Olivenöl

Meersalz

Kräuterbutter:

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

1/2 Stk Butter

1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Fleisch salzen und pfeffern, dann von allen Seiten scharf anbraten
2. Fleisch in den Ofen schieben (1h bei 160 Grad)

In der Zwischenzeit:

Bohnen waschen, schneiden und zur Seite legen.

Kartoffeln waschen, schneiden und auf ein Backblech legen. Rosmarinzwige schneiden und auf die Kartoffeln geben.

Anschließend das Olivenöl darüber verteilen und ordentlich salzen.

3. Kartoffeln für ca. 45 Min. in den Ofen eine Stufe unter das Fleisch schieben
4. Für die Kräuterbutter Schnittlauch und Petersilie schnippeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen bis sich eine streichzarte Buttermasse ergibt, anschließend in den Kühlschrank.
5. Die Bohnen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.
6. Fleisch aus dem Ofen holen und aufschneiden.
7. Die Roastbeef Scheiben mit Rosmarin-Kartoffeln, den grünen Bohnen und der in Scheiben geschnittenen Kräuterbutter anrichten

Tipp:

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad kann man die Rosmarin-Kartoffeln kurz vor dem Anrichten nochmals 2-3 Min. auf 250 Grad Oberhitze oder Grillfunktion bräunen, indem man ggf. einfach das Kartoffelblech mit dem Roastbeef tauscht.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:



www.grevensteiner.de



@grevensteiner