

Rostbraten mit Spargel und Kartoffelgratin





Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Rostbraten ca. 200 g schwer

12 Stangen Spargel (ich habe meinen gemischt)

20 g Butter

Prise Kristallzucker

Salz

Pfeffer

Thymian

Öl

$\frac{1}{4}$ l Rindsuppe (ersatzweise Suppenpulver)

40 g Butter

Gratiniermasse:

4 Scheiben Toastbrot ca 80g

100 g Butter zimmerwarm

1 Eigelb

40 g Blauschimmelkäse

Salz

Pfeffer

1 Essl. feingehackte Petersilie

Zubereitung:

Gratiniermasse:

Den Rand des Toastbrotes wegschneiden, entfernen und den Rest in kleine Stücke zerteilen. Die Butter schaumig rühren, das Eigelb unterrühren und das Toastbrot, den zerkleinerten Blauschimmelkäse und die Petersilie untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse auf eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle mit ca. 5 cm Durchmesser formen. Mit der Frischhaltefolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Spargel reinigen, schälen und die Enden abschneiden, der weiße Spargel gehört zur Gänze geschält, beim Grünen nur das untere Drittel. Das Wasser zum Kochen bringen, salzen, eine Prise Zucker und 20 g Butter dazugeben und den Spargel ca. 7 Minuten bissfest kochen, kommt auch wieder auf die Größe des

Spargels an, wie lange die Kochzeit ist.

Den Rand des Rostbratens mehrmals einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht aufdreht. Den Rostbraten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und im sehr heißem Fett beidseitig anbraten (jede Seite ca. 2 Minuten braten). Den Rostbraten auf ein Backblech geben und mit dem Spargel belegen. Die Gratiniermasse in dünne Scheiben schneiden und über den Spargel legen, sodass nur mehr die Spitzen des Spargels sichtbar sind. Mit der Grillfunktion des Backofens bei 230°Grad überbacken bis es eine leichte Bräunung bekommt.

Den Bratenrückstand mit der Rindsuppe aufgießen und etwas einkochen lassen, abschmecken, von der Herdplatte nehmen und 40 g Butterflocken mit einem Schneebesen unterrühren. Mit dem Rostbraten und einem Kartoffelgratin anrichten.

Kartoffelgratin für 4 Personen:





Zutaten:

60 dag speckige rohe Kartoffeln

1/8 l Obers (Sahne)

1/8 l Milch

80 g geriebener Emmentaler

Muskatnuss

Salz

1 gepresste Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, am besten geht das mit einer Gurkenhobel. Die Milch mit dem Obers vermischen, würzen, aufkochen lassen, die Kartoffeln unterheben und unter ständigem Umrühren ca. 5 Minuten kochen lassen. In eine kleine Auflaufform, die mit Butter eingefettet ist, füllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°Grad Ober- und Unterhitze, ca. 30 Minuten backen.

