Kochwerkstatt Wiesbaden

Zutaten:

Roastbeef:

- 1,5 kg Roastbeef im Ganzen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Riesengarnelen:

- 12 Riesengarnelen, geschält und entdarmt
- 2 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Paprikapulver

Grüner Spargel im Speckmantel:

- 500 g grüner Spargel
- 12 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl

Aioli auf Milchbasis:

- 100 ml Milch (bei Raumtemperatur)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 200 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Hasselback-Kartoffeln:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 50 g geriebener Parmesan
- Frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian) zum Bestreuen

Zubereitung:

Roastbeef:

1. Das Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Das Fleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne Kruste hat.
5. Das Roastbeef zusammen mit den halbierten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian in einen Bräter legen und im Ofen bei 180°C ca. 50-60 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 54-56°C erreicht hat (für medium-rare).
6. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen, bevor es in dünne Scheiben geschnitten wird.

Riesengarnelen:

1. Die Garnelen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Paprikapulver marinieren.
2. Eine Grillpfanne erhitzen und die Garnelen 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie rosa und durchgegart sind.

Grüner Spargel im Speckmantel:

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Bacon umwickeln.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel im Speckmantel 8-10 Minuten braten, bis der Speck knusprig ist.

Aioli auf Milchbasis:

1. Milch, gehackten Knoblauch, Dijon-Senf und Zitronensaft in eine hohe schmale Rührschüssel oder den Behälter eines Stabmixers geben.
2. Mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine kurz durchmixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das Olivenöl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen, währenddessen kontinuierlich mixen, bis eine dickere, cremige Konsistenz entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hasselback-Kartoffeln:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen. Jede Kartoffel in dünne Scheiben schneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden, sodass sie am Boden noch zusammenhängt.
3. Die geschmolzene Butter mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch mischen und die Kartoffeln damit bestreichen.
4. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 45-60 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind.
5. Kurz vor dem Ende der Backzeit den geriebenen Parmesan über die Kartoffeln streuen und weitere Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
6. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Servieren:

Die Rosa gebratenen Roastbeefscheiben zusammen mit den gegrillten Riesengarnelen, dem grünen

Spargel im Speckmantel, den Hasselback-Kartoffeln und der Aioli auf Milchbasis auf Tellern anrichten.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82