

### 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 Hass	elback-Ka	artoffeln	und	der	Aioli	auf :	Milchbasis	auf	Tellern
anrichten.										

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82