

# Roastbeef

unter Lebkuchenkruste,  
mit Rotweinpilzen &  
Herzoginkartoffeln



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### *Herzoginkartoffeln:*

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 600 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 50 g LANDFEIN Butter
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- ½ TL Salz

### *Roastbeef:*

- 4 Roastbeefs, 2 GOLDORA Lebkuchen,
- 100 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm),
- 40 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel,
- 1 EL Senf, 1 große Prise Salz,
- 1 Prise COOK! Thymian,
- 1 Prise COOK! Pfeffer,
- FRISAN Öl zum Braten

### *Rotweinpilze:*

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln,
- 2 COOK! Lorbeerblätter,
- 1 ERNTEKRONE Karotte,
- 800 g ERNTEKRONE Champignons,
- 500 ml Rotwein, 4 EL LANDFEIN Butter,
- 1 EL BIO SONNE Honig,
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark,
- 1 Prise COOK! Thymian,
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, die Pilze je nach Größe halbieren und die Karotte in dickere Scheiben schneiden.

2. Dann alles in einem Bräter in Butter kräftig anbraten – Tomatenmark, Honig und die übrigen Gewürze hinzufügen, um sie kurz mitzurösten.

3. Den Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Das Gemüse mit Rotwein ablöschen und abgedeckt für 20 Minuten im Ofen garen.

5. Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln zunächst mit Schale weich kochen, danach abgießen, schälen und ausdampfen lassen, bevor sie fein gepresst werden.

6. Danach mit Salz, Stärke, Butter und Ei vermengen und in einen

Spritzbeutel füllen – ein Blech mit Backpapier auslegen und die Masse in kleinen Röschen daraufspritzen.

7. Im Ofen für 10–15 Minuten goldbraun backen.

8. Im Anschluss die Lebkuchen im Mixer zerkleinern – danach mit den übrigen Zutaten für die Kruste vermengen.

9. Das Roastbeef mit Salz würzen und von beiden Seiten nur kurz scharf anbraten – danach mit der Kruste bedecken.

10. Die vorbereiteten Steaks im Ofen für 5–6 Minuten goldbraun auf den Rotweinpilzen (ohne Deckel) gratinieren.

11. Das Fleisch anschließend direkt mit den übrigen Beilagen auf vorgewärmten Tellern servieren.