



Roastbeef auf Maronen-Risotto

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

3,5 kg	Roastbeef	1 kg	Maronen
1/2 Bund	Thymian	200 g	Schalotten
250 g	Butter	2 kg	Risottoreis
500 ml	Weißwein	4 L	Gemüsebrühe
600 g	Parmesan	20	Kirschtomaten
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Roastbeef parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten scharf anbraten. Bei 160°C im Ofen auf 54°C Kerntemp. garen.
2. Für das Risotto die Schalotten Würfel zusammen mit dem Risottoreis in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren die Brühe hinzugeben und einköcheln lassen. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Brühe aufgebraucht ist, bzw. der Reis al dente ist.
3. Kalte Butter und Parmesan zugeben und Risotto abschmecken.
4. Maronen hacken, in der Pfanne ohne Fett rösten und mit dem Rucola untermengen.
5. Roastbeef nach dem Garen 10 min. ruhen lassen, dann Scheiben runterschneiden und diese auf dem Risotto anrichten. Mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomate garnieren.