

Winterofengemüse mit Kartoffelpüree selber machen: Buntes Soulfood aus dem Ofen

Buntes Ofengemüse trifft auf samtiges Kartoffelpüree und zarte Rindersteaks! Dieses winterliche Ofengericht vereint knusprigen Rosenkohl, Rote Beete, Knollensellerie, süße Backpflaumen und Speck zu einer unvergleichlichen Geschmacksexplosion. Abgelöscht mit Sherry und Ahornsirup entsteht ein herrlich aromatisches Soulfood für die kalte Jahreszeit, das sich wunderbar unkompliziert auf dem Backblech zubereitet.

Zutaten

Für das Kartoffelpüree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 20 g Butter
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Für das Ofengemüse:

- 500 g Rosenkohl
- 3 Stück Rote Beete
- 1 Knollensellerie
- 100 g Backpflaumen
- 100 g Speck in Scheiben
- 1 große Zwiebel
- 20 g Butter
- Etwas Sherry & Sherryessig
- Etwas Ahornsirup
- Olivenöl
- 6 Zweige Thymian alternativ getrocknet
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

- 4 Rindersteaks
- Etwas Öl zum Anbraten der Steaks



Zubereitung:

Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Parallel dazu einen kleinen Topf mit Milch und Butter aufsetzen, Muskatnuss, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und auf niedrigster Stufe erwärmen.

Ofen vorheizen & Wurzelgemüse starten:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech bereitstellen. Den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden (ca. die Größe eines halben Rosenkohlröschens). Die Rote Beete ebenfalls schälen und klein schneiden. Beides auf das Backblech geben, mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Olivenöl würzen und mit den Händen gut vermengen. Für die ersten 10 Minuten in den Ofen geben.

Restliches Gemüse vorbereiten & dazugeben:

Inzwischen den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Backpflaumen halbieren. Nach den ersten 10 Minuten Backzeit den Rosenkohl, die Zwiebeln, die Backpflaumen und den Speck zum Gemüse auf das Blech geben. Mit einem großen Löffel alles gut durchmischen und dabei Sherry, Sherryessig, Ahornsirup und 20 g Butter über dem Gemüse verteilen. Weitere 10 Minuten im Ofen fertig backen.

Steaks braten:

Während das Gemüse im Ofen backen und karamellisieren darf, eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Rindersteaks darin nach Wunsch medium braten.

Püree fertigstellen:

Die garten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Das warme Milch-Butter-Gemisch dazugeben und mit einem Handrührgerät zu einem schönen, luftigen Kartoffelpüree aufschlagen. Kurz probieren und bei Bedarf mit Salz und Muskat nachwürzen.

Anrichten & Genießen:

Die Rindersteaks aus der Pfanne nehmen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Belieben aufschneiden. Das farbenfrohe Winterofengemüse, das cremige Kartoffelpüree und das saftige Steak zusammen auf den Tellern anrichten und heiß genießen!