

KARTOFFELPÜREE MIT WINTEROFENGEMÜSE



Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 20 g Butter für das Kartoffelpüree
- 1 Prise Muskatnuss
- Rindersteaks
- 500 g Rosenkohl
- 3 Stück Rote Beete
- 1 Knollensellerie
- 100 g Backpflaumen
- 100 g Speck in Scheiben
- 1 große Zwiebel
- 20 g Butter für das Gemüse
- Sherryessig
- Sherry
- Ahornsirup
- Olivenöl
- 6 Zweige Thymian (alternativ getrockneter)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für das Kartoffelpüree die Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Dies dauert ca. 20 Minuten. Parallel dazu setze ich einen Topf mit Milch und Butter auf, gebe Muskatnuss, etwas Salz und Pfeffer hinein und erhitze dies auf der kleinsten Hitzestufe.

Den Backofen auf 180 ° C Umluft einstellen und ein Backblech richten.

Als nächstes nun den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke sollten etwa die Größe eines halben Rosenkohlröschen haben. Die Rote Beete schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Rote Beete zusammen mit dem Sellerie auf das Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, etwas Olivenöl darüber geben und mit den Händen alles gut mischen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen.

KARTOFFELPÜREE MIT WINTEROFENGEMÜSE

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Backpflaumen halbieren. Diese Zutaten zusammen mit dem Speck auf das Backblech zum Sellerie und der roten Beete geben nach dem diese die ersten 10 Minuten im Ofen gebacken haben. Nun mit einem großen Löffel alle Zutaten vermischen. Dabei den Sherry, Sherryessig, Ahornsirup und die 20 g Butter hinzugeben. Alles zusammen weitere 10 Minuten backen.

Während das Gemüse im Backofen fertig backt. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Rindersteaks darin medium braten.

Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und das Milch-Butter-Gemisch in die Kartoffeln geben. Mit einem Handrührgerät die Kartoffeln zu einem schönem luftigen Kartoffelpüree schlagen. Probieren und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen/abschmecken.

Die Rindersteaks in der Pfanne gut würzen mit Salz & Pfeffer. Herausnehmen und je nach Belieben aufschneiden. Zusammen mit dem Wintergemüse aus dem Ofen und dem Kartoffelpüree auf einen Teller anrichten.