

Kartoffeltaler mit Roastbeef und Gemüse – BOWL

Hauptspeise: Kartoffeltaler mit Roastbeef und Gemüse

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- 1,2 kg Roastbeef

Für die Kartoffeltaler:

- 800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Eier
- 1 kleine Karotte
- 1/4 Knolle Sellerie
- 1/2 Metzgerzwiebel
- Butter
- 1 EL Mehl



Für das Gemüse:

- Babykarotten
- Staudensellerie
- Flowersprouts

Zubereitung:

Das Roastbeef ungewürzt 24h lang bei 54 Grad im Wasserbad Sousvide garen.

Die Masse für die Kartoffeltaler zubereiten:

- 1) Kartoffeln waschen und zugedeckt in kochendem Wasser weich kochen.
- 2) Nebenbei die kleine Karotte, Sellerie und Metzgerzwiebel klein schneiden.
- 3) Kartoffeln abgießen, schälen und noch heiß stampfen bzw. durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 4) 2 Eigelb und 1 EL Mehl hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles zu einer einheitlichen Masse verkneten.
- 5) Aus der Masse eine Rolle formen (Durchmesser ca. 6 cm) und dann in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden

Gemüse vorbereiten:

- 1) Babykarotten und Staudensellerie in bissgroße Portionen zerteilen und 2-3 min blanchieren
- 2) Flowersprouts nur waschen und schälen

Auf der BOWL:

- 1) Feuer anheizen, Plancha und Grillrosthälfte einsetzen
- 2) Plancha mit Butter einfetten
- 3) Gemüse-Trio auf die Plancha legen und bissfest grillen
- 4) Kartoffeltaler ebenfalls auf die Plancha legen und goldbraun von allen Seiten anbraten
- 5) Roastbeef auf den Grillrost legen und von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.