Geschmortes Roastbeef mit Apfel-Meerrettich Kompott und Apfel-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Personen

Geschmortes Roastbeef
800 g Rindfleisch aus dem Rücken
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
2 EL scharfer Senf
2 EL Tomatenmark
2 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Estragon, Salbei)
0,5 l Rotwein
0,3 l roter Portwein
500 g Speise-Rübchen (z.B. Teltower)
3 EL kalte Butter

Apfel-Kartoffel-Gratin
1 kg Kartoffeln
100 g Schalotten
1 Apfel, Boskop
0,3 l Sahne
0,2 l Milch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Senf, Tomatenmark und Kräuter zugeben und etwas mit anbraten. Mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch für 45 Minuten im Backofen garen.

Die Teltower Rübchen schälen, halbieren und in die Sauce geben. Nochmals 15 Minuten garen. Das Fleisch bei 80°C warmhalten und die Sauce mit dem Gemüse etwas einkochen lassen.
Sie Sauce mit der kalten Butter binden.

Für das Gratin, Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Schalotten und Äpfel in Sahne und Milch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Ofenform geben und für 30 Minuten in den Backofen schieben.

Apfelmus Meerrettich-Kompott

Zutaten für 4-6 Personen
4 Äpfel (z.B. Boskop)
300 ml Weißwein
1 Zimtstange
3 EL Zucker
geriebene Schale von ½ Zitrone
2 EL Meerrettich aus dem Glas

Zubereitung
Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Schale einer halben Zitrone dünn abschälen. Apfelscheiben mit Weißwein, Zimt, Zucker und Zitronenschale zusammen ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Zimtstange und Zitrone herausnehmen, die Äpfel zu Mus einkochen lassen und dann pürieren. Denn Meerrettich dazugeben und gut verrühren.

Tipp
Man kann den Weißwein auch durch Apfelsaft ersetzen