

# Zartes Roastbeef zu Kartoffel-Käse-Kuchen

**Zubereitungszeit:**

ca. 1 Std. 45 Minuten

## Zutaten für 8 Personen

### Kartoffelkuchen

800 g Kartoffel festkochend  
340 g Ricotta  
4 Eier Gr. M  
Salz, Pfeffer Muskat, Zucker  
200 g Blauschimmelkäse (z.B. Saint Agur)

### Salat

3 EL Apfelessig  
1,5 TL Senf  
6 EL Olivenöl  
1-2 Radicchio je nach Größe  
2-3 Frühlingszwiebel  
1 säuerlicher Apfel (z.B. Braeburn)

### Roastbeef

1,6 KG Roastbeef am Stück  
1,5 Bund Möhren mit Blattgrün  
3 EL Butter

Backpapier

Alufolie

Springform (20 cm Ø)



## Zubereitung:

### Kartoffelkuchen

Ofen vorheizen auf 200 °C.  
Springform am Boden mit Backpapier auslegen.  
Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Ricotta und Eier pürieren.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse zerbröckeln. Kartoffeln, Ricotta-creme und Käse abwechselnd in die Form schichten. Mit Ricotta und Käse abschließen. Boden mit Alufolie umwickeln. Für ca. 1 Stunde im Ofen backen.

### Salat

Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und 3 EL Öl verrühren. Radicchio und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Radicchio in Streifen, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen, würfeln. Apfel und Vinaigrette mischen.

### Roastbeef

Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten.  
Ofentemperatur reduzieren auf 140 °C/Umluft.

Den Kuchen herausnehmen, beiseite stellen.

Fleisch auf dem Rost auf die mittlere Einschubleiste geben und Fettpfanne darunter schieben. Fleisch ca. 30 Minuten garen.  
Backofen ausschalten.

Kuchen zum Erwärmen wieder hineinstellen.

**Weiter auf Seite 2**

	<p>Möhren schälen, waschen, längs halbieren. Butter und ca. 5 EL Wasser erhitzen, Möhren darin 8–10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.</p> <p>Vorbereitete Salatzutaten unter die Apfelvinaigrette mischen.</p> <p>Fleisch in Scheiben und Kuchen in Stücke schneiden.</p> <p>Mit Salat und Möhren anrichten.</p>
--	--

**Weinempfehlung:**

Blaufränkisch – „Meinklang“  
Biodynamisch 2018

**Kochabend:**

10. Jun. 2020 / Milles & Vogesen