

Zutaten

- 500 g Roastbeef
- 600 g Spargel
- 1 Basic to cook Spargel
- 400 g kleine Kartoffeln (Bratlinge, Bamberger Hörnchen etc.)

Hauptgang

Roastbeef mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Roastbeef mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“
2. Das Roastbeef parieren und würzen. In einer Pfanne mit Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 80 C ca. 80 Minuten garen.
3. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, anschließend pellen.
4. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Die Schalen in Wasser mit „Basic to cook Spargel“ aufkochen. Fond passieren und den Fond anschließend abschmecken. In dem abgeschmeckten, kochenden Fond den Spargel einlegen und ca. 6 Minuten garen. Spargel entnehmen und servieren.