



## Roastbeef mit Kartoffelschnee an Kirschkonfit



### Ihre Einkaufsliste für 4 Personen

800 - 1000 g Roastbeef  
4 kleine Rispentomaten  
Milch  
Kartoffeln  
Traubenkernöl  
Vinesse Arrosto

### Fruchtig scharfes Kirschkonfit

Zutaten für 1 Portion : 4 (Zubereitung 30 Minuten)

1 Kg Sauerkirschen (Tiefkühlware)  
1 Kg Gelierzucker  
2 rote Chilischoten  
25 g Schokolade (75 % Kakaoanteil)  
1 Prise Vanille  
1,5 Zitronen (Saft davon)

### So einfach und so gut

- Den Fettanteil des Roastbeefs entfernen und das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten kurz anbraten, dann für 30-40 Minuten je nach Dicke (keine Umluft) im Backofen bei 140 Grad garen.
- Nach dem Garen das Fleisch in eine Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Während der Garzeit die Kartoffeln im Salzwasser mit einem Schuss Milch kochen. Abgießen und die Kartoffeln durch Kartoffelpresse drücken. Die Rispentomaten waschen, am Strunk lassen und mit Zucker und Salz bestreuen. Traubenkernöl auf Backpapier streichen und die Tomaten im Ofen bei 180 Grad 3-5 Minuten garen lassen. Alles anrichten und mit einer Spur Arrosto frisch würzen. (Paprika wird bei Hitze bitter)

### Das Konfit

- Die Kirschen auftauen, mit dem Gelierzucker mischen und 12 Std. ziehen lassen. Die Chilischoten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade fein hacken. Die Chilis, Schokolade, Vanille und Zitronensaft zur Kirsch - Zucker Mischung geben und alles gut vermengen.
- Über Nacht ruhen lassen. Dann alles in einen Topf geben und aufkochen. Danach in Einmachgläser füllen und sofort verschließen.



### Unsere Weinempfehlung zu Vinesse Arrosto

Charakterstarke Rotweine, wie unser Nizas, brauchen als kontrastreiches Gegengewicht beim Essen, ein feinfruchtig scharfes Gewürz. Arrosto hebt die Fruchtigkeit und schafft ein schönes Mundgefühl. Viel Freude beim Genuss wünschen Ihnen Ihr  
Dieter Janson und Volker Flieher