



Roastbeef rosa gebraten mit Bavaria Blu Butter

Zutaten für 4 Portionen

1,5 kg	Wörlein's Roastbeef am Stück
3 EL	Öl
2 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

mit Salz und Pfeffer einreiben

Fleisch in Pfanne rundherum anbraten,
bis Fleisch gebräunt

Rosmarin auf das Fleisch legen und im Ofen bei 160°C ca. 1 bis 1 1/2 Stunden garen. Die Kerntemperatur für medium beträgt 55°C.

Bavaria Blu Butter:

250g	Butter (zimmerwarm)	in Stücke schneiden
150g	Bavaria Blu (bei Wörlein erhältlich)	in Stücke schneiden
2 Zehen	Knoblauch	grob zerhacken

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken gut verrühren. Mit Salz abschmecken.

Aus der Butter eine Rolle formen und mit Frischhaltefolie einwickeln.
Die Rolle für 2 Stunden kühlen.

8 Stück	Birnen	schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden
1 EL	Öl	Birnen in einer Pfanne anbraten mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen

Das Roastbeef aufschneiden. Dazu die Butter und Birnen servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln

Guten Appetit!