



VINI DELLA VALLE

## Roastbeef mit Sauce Béarnaise auf Lauchrisotto Broccoli

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca.  
120 Minuten.

### Zutaten Entrecôte:

600 gr. Rindsentrecôte am Stück  
Salz  
Pfeffer  
Rosmarin frisch

### Zubereitung:

Entrecôte mit Salz würzen und in einer heissen Bratpfanne auf allen Seiten kräftig anbraten und auf einem Ofengitter auskühlen lassen. Mit Pfeffer würzen und die Rosmarinzwige darauf legen. Den Ofen (Umluft) oder andernfalls Ober- und Unterhitze auf ca. 80 Grad vorheizen. Den Braten für ca. 1.5 – 2 Stunden bis zu einer Innentemperatur von 55 – 58 Grad niedergaren.

### Zutaten Risotto:

½ stk. Zwiebeln  
Olivenöl  
2 Tassen Risotto (Acquarello-Risotto) aus  
Delikatessengeschäft  
1 dl. Weisswein  
6 Tassen Gemüsebouillon (Wasser & Konzentrat)  
1 stk. Lauch  
1 stk. Unbehandelte Zitrone  
30 gr. Butter  
50 gr. Parmigiano Reggiano

### Zubereitung:

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln beifügen und andünsten. Risotto begeben und mitrösten. Den in 1 cm grosse Würfel geschnittenen und gewaschenen Lauch beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die gesamte Menge an Bouillon begeben und alles unter stetigem rühren kurz aufkochen lassen. Herd abstellen, Deckel auf die Pfannen und 16

Minuten stehen lassen. Zum Schluss Zitronenzeste in den Risotto reiben, die Menge an Zitronensaft nach Belieben begeben und abschmecken. Butter und Parmigiano unterrühren und mit dem aufgeschnittenen Roastbeef servieren.

