

## Kräuter-Roastbeef mit geröstetem Macadamia-Muskatkürbis

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Bund	Rosmarin
1 gr. Bd.	Thymian
1 Bund	glatte Petersilie
4	Knoblauchzehen
1,5 kg	Roastbeef
	Salz, Pfeffer
150 ml	feines kalt gepresstes Olivenöl
120 g	Australische Macadamianüsse
2 kg	Muskatkürbis
3 TL	Kapern
1 Bund	Schnittlauch
1	unbehandelte Limette
2	Eigelbe Kl. M
150 g	Creme fraiche



### Zubereitung:

Backofen auf 160° (Umluft 140°, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Kräuter waschen. 10 Stiele Thymian und 3 Stiele Rosmarin beiseite stellen. Restliche Kräuter von den Stielen zupfen. Anschließend fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Roastbeef mit Salz und Pfeffer einreiben. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten jeweils 3 Minuten kräftig anbraten. Kräuter und Knoblauch auf das Fleisch geben, leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde braten.

Inzwischen Macadamianüsse grob hacken. Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Kürbisscheiben auf einem Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer und restlichen von den Stielen gezupften Kräutern bestreuen. Mit 2 EL Öl beträufeln.

Kapern fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Limettenschale abreiben. Saft einer halben Limette auspressen. Eigelbe, Senf und Salz in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Öl tropfenweise unter ständigem Rühren zufügen, anschließend unter ständigem Rühren im dünnen Strahl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Kapern, Schnittlauch, 2 TL Limettensaft, 1 TL Limettenschale, Pfeffer und Creme fraiche zufügen.

Roastbeef herausnehmen und in Alufolie wickeln. Den Backofen auf 220° stellen. Muskatkürbis auf die 2. Schiene von unten stellen und ca. 20 Minuten braten. Nach 15 Minuten die Macadamianüsse über den Kürbis streuen.

Roastbeef in sehr feine Scheiben schneiden und mit der Zitronenmayonnaise und Kürbis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten