

## Irish Beef mit Whiskey-Sauce und Roquefort-Butter mit Lorbeer-Kartoffeln

### Irish Beef

80 G Roquefortkäse  
40 G Butter

Roquefort und Butter mit einer Gabel gut mischen

4 x 150 G Irish-Beef  
2 TL Sonnenblumenöl  
Alufolie

Filets im heissen Öl scharf anbraten – auf jeder Seite 2 ½ Minuten für „saignant“, 4 Minuten für „medium“ oder 6 – 7 Minuten für „durchgebraten“. Fleisch auf einem heissen Teller mit Alufolie bedeckt warm halten.

2 DL Irish Whiskey  
1 EL Butter  
Salz + Pfeffer

Hitze reduzieren. Den Bratensatz in der Pfanne mit Whiskey ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen. Butter darunter schwenken, bis eine Bindung entsteht. Nicht mehr kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch mit der Sauce anrichten und auf jedes Filet ein wenig Roquefort-Butter setzen.

### Lorbeer-Kartoffeln

800 G Festkochende  
Kartoffeln ungeschält  
1 Zwiebel (ca. 80 G)

Kartoffeln und Zwiebel in Schnitze schneiden, in eine Schlüssel geben

3 EL Olivenöl  
½ TL Curry  
1 TL Salz

Olivenöl, Curry und Salz begeben, gut mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen

6 Lorbeerblätter  
1 Backpapier

Lorbeerblätter zerbröckeln und darüber streuen.  
Backen ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

### Dazu machen wir einen gemischten Salat mit:

Weisser Chicorée  
Roter Chirorée  
1 Apfel  
Sultaninen