

## Roastbeef-Spargel Röllchen

### Zutaten für 4 Portionen:

16 Stangen Spargel, weiß oder grün  
4 Scheiben Roastbeef, je etwa 70 – 100g schwer  
50g Parmesan  
1 EL Butterschmalz  
3 EL Weinbrand  
2 Becher Creme fraiché  
Salz, Pfeffer



### **Zubereitung:**

Den weißen Spargel schälen, beim grünen nur im unteren Drittel schälen. Die Enden abschneiden. Die Spargelstangen ca. 10 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, abtropfen und beiseitelegen.

1 Becher Creme fraiché salzen und pfeffern und mit dem Parmesan verrühren. Anschließend die Masse auf die Roastbeef Scheiben streichen. Jeweils 4 Spargelstangen auf die Fleischscheiben legen und von der kurzen Seite aufrollen, mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Rollen salzen und pfeffern und im Butterschmalz rundherum braun anbraten. Anschließend bei geschlossenem Deckel 10 Minuten garen lassen.

Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und den Weinbrand in die Pfanne geben, damit den Bratensatz lösen. Den zweiten Becher Creme fraiche hineinrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken. Dazu einen kleinen saisonalen Salat servieren.

### **TIPP:**

Der Spargel ist dann fertig, wenn man ihn über eine Gabel hält und er sich über die Gabel beugt.

Wenn man das Fleisch gerne rosa gebraten haben möchte, dann reicht es, die Röllchen bei 80 Grad im Backofen warm zu halten.

### **Wissenswertes...**

... die Richtige Gar-Stufe beim perfekten Steak können sie auch messen :

- Bleu: 38 °C
- Rare: 48 °C
- Medium Rare oder English: 54 °C
- Medium oder Rosa: 58-60 °C
- Medium Well oder Halbrosa: 60-64 °C
- Well Done oder durch: 74-76 °C