

Roastbeef



Zutaten: für 4 Personen

800g Roastbeef
30g Bratbutter
Salz, Pfeffer
150g Suppengemüse
1 Zwiebel
2dl Rotwein
2dl Fleischbrühe
Thymian, Rosmarin, Knoblauch
2,5dl Rahm

Zubereitung:

- Das Roastbeef mit der Niedergarmethode zubereiten, damit das Fleisch saftig bleibt. Ofen auf 80° vorheizen und einen Teller gleich mit im Ofen aufwärmen.
- Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen. Roastbeef insgesamt ca. 10 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten.
- Anschliessend mit Pfeffer und Salz würzen.
- Roastbeef auf den Teller im Ofen legen. Nicht abdecken. Ca. 1 Stunde auf der mittleren Rille bei 80° garen. Ein Bratenthermometer ist hilfreich um die Kerntemperatur zu messen.
- Kleingewürfeltes Suppengemüse und Zwiebel im Bratenfett anbraten und mit Rotwein ablöschen.
- Fleischbrühe dazu giessen. Auf kleinem Feuer etwas ziehen lassen.
- Sauce mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer und Salz würzen.
- Sauce kurz vor dem Servieren in einen Mixbecher giessen. Pürieren und durch ein Sieb zurück in den Topf giessen.
- Sahne zufügen, einmal kurz aufkochen lassen.
- Bratensaft vom Roastbeef zur Sauce giessen und unterrühren.
- Roastbeef kann auch kalt als Aufschnitt mit Meerrettich-Sahne serviert werden.