

Noras Roastbeef mit Gemüse und Kräutersoße

Für 4 Portionen

Zutaten Roastbeef

- 1 kg Rinderroastbeef
- 1 EL Butterschmalz
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Salz/Pfeffer

Zutaten Ofengemüse

- 1 Bund (ca. 500 g) Möhren
- 1 Bund (ca. 500-800 g) Staudensellerie
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 EL Rapsöl zum Braten
- grobes Meersalz
- Pfeffer aus Mühle
- 1 EL Weißweinessig

Zutaten Soße

- 4 Eigelbe (Größe M, hartgekocht)
- 1 EL Essig
- 1 El Zitronensaft
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 200 g Schmand
- 200 g Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Je 1 Bund Estragon, glatte Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung Roastbeef

Das Fleisch ggf. von Sehnen befreien und die Fettschicht rautenförmig einritzen und mit etwas Salz & Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die geschälten Knoblauchzehen, den Thymian und den Rosmarin zum Fett dazugeben.

Den Ofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Braten in eine Ofenform oder auf ein Blech geben, Bratenthermometer einstecken und für etwa 45 Minuten in den Ofen geben.

Tipp: Die Kerntemperatur sollte nicht höher als 55°C sein, damit das Fleisch schön saftig bleibt. Bei 52°C Grad ist der Übergang von Medium-Rare zu Medium. Ohne Thermometer kann man testen, ob das Fleisch sich wie der Handballen anfühlt.

Danach das noch warme Fleisch in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Es kann auch gut vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung Ofengemüse

Das Gemüse und die Kräuter waschen und trockentupfen. An Spargel und Sellerie die Enden abschneiden und auf das Blech legen. Die Möhren schälen und gegebenenfalls der Länge nach halbieren und mit aufs Blech legen. Alles mit etwas Öl beträufeln und circa 15 Minuten bei 160°C (Ober- und Unterhitze) garen, bis es bissfest ist.

Zubereitung Soße

Die hartgekochten Eigelbe mit Essig, Zitronensaft und Senf zu einer homogenen Masse verrühren. Schmand und Crème fraîche hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Kräuter sehr fein hacken und unterheben und abschmecken.

Anrichten

Das Gemüse abkühlen lassen und in Rauten schneiden. In einer Schüssel mit Essig, Meersalz und Pfeffer vermischen. Das Fleisch in feine Tranchen schneiden.

Gemüse mit dem Fleisch und der Kräutersoße auf dem Teller oder im Glas anrichten. **Guten Appetit!**