

Rezept

VI. Roastbeef mit Ofengemüse & Rotweinsauce

Zutaten (für 2 Personen)

1kg Roastbeef (Beried)	2 Zwiebel rot
4EL Estragonsenf	1 Knoblauchzehe
200ml Saucenansatz	Salz, Pfeffer
500g Erdäpfel	2 TL geräuchertes Paprikapulver
200g Rispentomaten	2TL getrockneten Rosmarin
1 Zucchini	Ingwer
200g Broccoli	Olivenöl

So wird's gemacht:

- Vorerst den Ofen auf 80°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Roastbeef salzen & pfeffern.
- In einer Pfanne 2 EL Olivenöl stark erhitzen. Das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten, dass gute Röstaromen entstehen. Anschließend das Roastbeef auf ein Brett derweil ruhen lassen. Den Bratenansatz mit dem Saucenansatz ablöschen und köcheln lassen.
- Währenddessen das angebratene Roastbeef mit Estragonsenf einreiben, auf einen Rost und für ca. 1 1/2 Stunden in den Ofen bis es zart rosa ist.

Benny's Tipp:

Aufgrund der niedrig temperierten Garmethode, bleibt das Fleisch saftig und zart. Wie weiß ich ob das Fleisch rosa innen ist? Die Fingerprobe. Halte den Daumen und den Mittelfinger zusammen. Der Handballen fühlt sich jetzt etwas fester an. Dies entspricht dem Garpunkt „Medium“ & in unserem Fall, ein zart rosa Roastbeef.

- Die Sauce nur mehr warm stellen und vor dem Anrichten etwas kalte Butter rasch untermischen, aber nicht mehr aufkochen. Die Erdäpfeln vierteln & Tomaten halbieren. Broccoli in Röschen zerteilen. Stängel klein schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

- Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Ingwer fein hacken. Alles in eine ofenfeste Form geben.
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin & 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles vermengen. Das Gemüse für eine Stunde mit dem Fleisch im Ofen dazu.
- Wenn das Roastbeef den gewünschten Garpunkt erreicht hat herausnehmen und in einer Folie ruhen lassen. Den Ofen auf volle Hitze und Grillfunktion drehen, kurz anrösten lassen.

Benny's Serviervorschlag

Das Roastbeef dünn aufschneiden. Auf einem großen Teller das Ofengemüse in einem Streifen verteilen. 3 Scheiben Roastbeef gefächert darauf legen. Mit groben Salz das Roastbeef den letzten Schliff geben und zum Schluss mit der Rotweinsauce das Gericht vollenden.

#staycreative

Weinempfehlung: Kohlossal



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at