

Roastbeef mit Senf-Pfefferkruste

Für 4 Personen:

800 – 1000g Roastbeef
120g Zwiebeln
120g geräucherter Bauch
½ Bund Petersilie
70g Senf
1 Eigelb
2 EL Paniermehl
2g Pfeffer
2 EL Öl
125 ml trockener Rotwein

Für die Soße:

1 Zwiebel
1 Karotte
etwas Sellerie
1 Tel. Tomatenmark
2 EL Öl
400 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Paprika, Senf



Für die Kruste:

Zwiebeln und ger. Bauch fein würfeln, Petersilie fein hacken und mit dem Senf, dem Eigelb und dem Paniermehl verrühren. Im Anschluss mit Pfeffer würzen.

Als erstes braten Sie das Roastbeef im heißen Öl rundherum in einem Bräter an. Im Anschluss nehmen Sie das Fleisch heraus und streichen die Speck-Zwiebelmasse auf die Oberseite vom Roastbeef. Nun löschen Sie den Bratensatz mit Wein ab, lassen es aufkochen und setzen das Fleisch hinein. Am besten verwenden Sie nun einen Temperaturfühler, so erreichen Sie die gewünschte Kerntemperatur am sichersten. Medium wäre 55 – 59 Grad. Das entscheiden Sie, wie Sie es gerne hätten. Sollten Sie keinen Temperaturfühler haben, braucht das 800 – 1000g Stück etwas 45 – 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen.

Zum Schluss machen Sie Ihre Soße.

Schneiden Sie die Zwiebel, Karotte und den Sellerie in kleine Würfel und dünsten Sie alles im Öl an. Geben Sie das Tomatenmark dazu und lassen es leicht mit andünsten. Anschließend gießen Sie das Wasser auf und lassen es so lange köcheln, bis das Gemüse weich ist. Zum Schluss pürieren oder drücken Sie das Gemüse durch ein Sieb. Diesen Gemüfefond geben Sie zum Bratenfond und schmecken die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf ab.

Möchten Sie es einfacher und schneller? Wie wäre es mit unserer dunklen, hausgemachten Soße? Gekocht wurde sie ohne jegliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, eine sehr gute Alternative - schmeckt wie selbst gemacht ;-)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit!

