

Roastbeef mit einer Senf-Kruste und Kräuter-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Roastbeef	300 g Kartoffeln	1 Karotte
4 Babykarotten	1 Zitrone	1 Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 TL Dijonsenf mit Weißwein	1 TL Estragonsenf	100 g Parmesan
2 EL Honig	80 g Butter	50 g Speisestärke
2 EL Semmelbrösel	200 ml trockener Rotwein	50 ml alter Balsamico
150 ml Rinderfond	1 EL Bratkartoffelwürzmischung	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef waschen und trocken tupfen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten mit zwei Zweigen Rosmarin scharf anbraten. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Fleisch für kurze Zeit ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Fleisch für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl und einem Esslöffel Butter von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze während des Anbratens etwas reduzieren und dabei die Kartoffeln immer wieder wenden. In der Zwischenzeit den Dijonsenf und den Estragonsenf in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Kräuter, also Thymian, Petersilie, Basilikum und etwa drei Zweige des Rosmarins fein hacken. Die andere Hälfte der Kräuter für die Kartoffeln zur Seite stellen. Den Parmesan sehr fein reiben. Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Die Kräuter und den Parmesan mit den Semmelbröseln und der abgeriebenen Zitronenschale zu der Senfmasse dazugeben. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und mit der Senfmasse auf der Oberseite bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe einstellen und das Fleisch auf einen Rost legen. Das Fleisch für weitere fünf bis zehn Minuten in den Ofen geben bis die Kruste goldbraun wird. Das Fett aus der Fleisch-Pfanne abschöpfen und in einer kleinen Schüssel auffangen. Eine weitere Pfanne mit einem kleinen Stück Butter erhitzen. Die Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Babykarotten waschen. Die Karotten und die Babykarotten am Stück mit Rotwein ablöschen und den Rinderfond dazugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Mit Balsamico und Honig abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter dazugeben. Die übrigen Kräuter mit der Bratkartoffel-Würzmischung über die Kartoffeln geben. Das Fleisch mit der goldbraunen Kruste in Tranchen schneiden und mit den Kartoffeln und der Sauce servieren.

Jasmin Knoll am 29. Juli 2013