

Düsseldorfer Senf-Rostbraten mit Reibekuchen

Für zwei Personen

Für den Senfrostbraten:

| | | |
|--------------------|-------------------------------|-----------------|
| 200 g Rinderfilet | 40 g Röstzwiebeln | 1 Ei |
| 60 g Crème-fraîche | 70 g grobkörnigen, süßen Senf | 50 g Paniermehl |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Reibekuchen:

| | | |
|-------------------------|-----------|-----------|
| 500 g festk. Kartoffeln | 1 Zwiebel | 4 EL Mehl |
| Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Senfsauce:

| | | |
|-------------|--------------------------|-------------------|
| 60 ml Sahne | 1 EL mittelscharfer Senf | 1 TL Speisestärke |
|-------------|--------------------------|-------------------|

Für die Dekoration:

2 Zweige krause Petersilie

Für den Senfrostbraten:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch abtupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Pfanne für die Sauce wiederverwenden.

Anschließend in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Röstzwiebeln zerbröseln und mit Crème fraîche, Eigelb, Paniermehl und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Rindfleisch eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht, aus dem Ofen holen und die Senf-Kruste darauf verteilen. Die Grillfunktion am Backofen auf 180 Grad stellen und Fleisch wieder in den Ofen geben. Diesmal sollte die Kerntemperatur von 54 Grad erreicht werden. Anschließend Fleisch vor dem Servieren noch 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln waschen und schälen, Zwiebeln abziehen. Beides in Stifte reiben und in einer Schüssel mit Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer hohen Pfanne Öl erhitzen und die Masse löffelweise darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Senfsauce:

Fleischpfanne wieder erhitzen und den Bratensatz mit Sahne ablöschen.

Senf einrühren und mit Stärke andicken.

Für die Dekoration:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Timon Voigt am 24. Oktober 2022