

Roastbeef, Bratkartoffeln, Spiegelei, Gemüse-Vinaigrette

Für 6 Portionen

1 kg Roastbeef	5 Knoblauchzehen	1 Prise Salz
1 EL mittelscharfer Senf	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
3 EL Rapsöl	1 Prise Pfeffer	200 ml trockener Weißwein
6 Eier	6 Stängel glatte Petersilie	geröstete Pinienkerne
1 kg Pellkartoffeln	1 große weiße Zwiebel	3 EL Rapsöl
100 g durchw. Speckwürfel	Salz, Pfeffer	2 Gewürzgurken
1 kleine weiße Zwiebel	1 rote Zwiebel	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 kleine Möhre	1 Handvoll Kirschtomaten	5 getrock. Tomaten (in Öl)
2 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	5 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig		

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch von großen Teilen des Fettdeckels in der Mitte einen Kamm für den Geschmack stehen lassen und den Sehnen befreien. Die Knoblauchzehen schälen. Mit einem spitzen Messer gleichmäßig verteilt 5 Schlitzlöcher in das Fleisch stechen und die Knoblauchzehen hineinstecken. Das Roastbeef rundherum salzen und auf der Fleischseite mit Senf großzügig bestreichen. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln.

2 EL Rapsöl in einer gusseisernen Pfanne stark erhitzen und das Fleisch darin zunächst auf der Fettseite scharf anbraten. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten. Das Fleisch mit Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Mit dem Wein ablöschen. Das Fleisch in eine ofenfeste Form legen, mit dem Sud aus der Pfanne begießen, mit den Kräutern belegen und im heißen Ofen 2530 Minuten medium garen (Kerntemperatur 56 °C am besten Fleischthermometer benutzen).

Inzwischen für die Bratkartoffeln die Pellkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel-Würfel darin bei starker Hitze scharf anbraten. Wenn sie leicht gebräunt sind, die Würfel auf einer Pfannenseite zusammenschieben, die Temperatur reduzieren und die Zwiebel auf der freien Pfannenseite bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis auch sie zu bräunen beginnt. Den Speck dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei niedriger Hitze weiter 10 Minuten braten. Währenddessen für die Vinaigrette die Gewürzgurken abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und sortenweise in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Die Möhre schälen und fein raspeln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Weiße Zwiebel, Frühling-Zwiebeln, Möhren-Raspeln, Kirschtomaten und getrocknete Tomaten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller kurz ruhen lassen. Den Pfanneninhalt für die Vinaigrette mit dem Garsud des Roastbeefs ablöschen und alles noch einmal aufkochen. Die Vinaigrette in eine Schüssel umfüllen, Olivenöl und Essig unterrühren. Die rote Zwiebel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat das restliche Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Das Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden. Die fertigen Spiegeleier nach Belieben in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Bratkartoffeln auf Teller verteilen und jeweils einige Scheiben Roastbeef auflegen. Die Vinaigrette mit dem Gemüse darübergießen, mit je 1 Spiegelei toppen, mit Pinienkernen bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.

Frank Rosin am 06. Dezember 2018