

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

Für 4-6 Personen:

1,5 kg Roastbeef	Salz, Pfeffer, Olivenöl	Butterschmalz
Rosmarin, Thymian, Salbei	2-3 Knoblauchzehen	1 Bio-Orange
2-3 Zwiebeln		

Für die Kartoffeln:

10 festk. Kartoffeln	Salz, Kümmel	Butterschmalz, Butter
----------------------	--------------	-----------------------

Für die Remoulade:

500 g Joghurt (1%)	3 EL Mayonnaise	3 Knoblauchzehen
3 Schalotten	3 Frühlingszwiebeln	3 EL Petersilie
3 EL Dill	2 EL Kapern	2 EL Gewürzgurken
2 EL Gurkenwasser	Salz, Zucker, Olivenöl	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef rundum sorgfältig anbraten. Das Fleisch anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit den Kräutern, angedrückten Knoblauchzehen und geviertelten Zwiebeln belegen. Zudem einige Stücke Orangenschale hinzufügen.

Das Roastbeef auf die Kräuter setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und für etwa 45 Minuten im Ofen garen. Die Kerntemperatur immer wieder mit einem Bratenthermometer prüfen. Beträgt sie 50 Grad, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und noch etwas nachziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte am Ende etwa 54 Grad betragen. Dann ist das Roastbeef innen noch schön rosa und der Kern etwas glasig.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln bevorzugt am Vortag in der Schale mit etwas Kümmel und Salz kochen. Danach abkühlen lassen und pellen. Wenn das Roastbeef im Ofen ist, die Kartoffeln vierteln. Es sollen eher große Stücke als schmale Scheiben zubereitet werden. Butterschmalz und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln etwa 30 Minuten in Ruhe knusprig braun braten. Dabei immer wieder wenden und erst zum Schluss salzen.

Für die Remoulade:

Schalotten und Frühlingszwiebeln putzen und in Würfel bzw. Ringe schneiden. Den Knoblauch fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten farblos anschwitzen. Kapern etwas hacken und die Gurken ebenfalls in Würfel schneiden. Alle Zutaten mit Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und gut verrühren. Dabei mit Gurkenwasser, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Das Roastbeef in dickere oder dünnere Scheiben aufschneiden und mit den Kartoffeln und der Remoulade servieren.

Rainer Sass am 21. Dezember 2021