

Frisch gekocht
Mittwoch, 8. Juni 2016



Rezept von Richard Rauch

Roastbeef, Olivenöl-Béarnaise, knusprige Süßkartoffeln

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Beiried (gut abgelegen), Salz, 1 EL langer Pfeffer, 1 EL weißer Pfeffer, 1 EL schwarzen Pfeffer, Olivenöl, 2 EL grober Senf, Salbei, Rosmarin, Butter.

Für die Olivenöl-Béarnaise:

50 ml Estragon-Essig, 100 ml Weißwein, 2 Zweige Estragon, 1 EL Zwiebeln (fein gehackt), 3 Eidotter, 1 EL Senf, Salz, 300 ml Olivenöl, 1 EL Estragon (fein gehackt).

Für die Süßkartoffeln: 400 g Süßkartoffeln, 6 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 6 EL Olivenöl.

Zum Servieren: frischer Estragon, grobes Meersalz, 1/2 Stange Baguette, Kren, Olivenöl.

Zubereitung

Die drei Pfeffersorten in einer Pfanne kurz rösten, dann mit einem Mörser fein mahlen. Die Fettschicht des Fleisches (Zimmertemperatur) einschneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit ein wenig Senf bestreichen. In einer großen Pfanne in Olivenöl rundum scharf anbraten.

Auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 120 °C (Ober- und Unterhitze) 45 bis 60 Minuten garen (52 °C Kerntemperatur). Herausnehmen und 25 Minuten rasten lassen. Kurz vor dem Anrichten in Butter und frischen Kräutern (Salbei und Rosmarin) anbraten.

Für die Sauce Essig, Weißwein, Estragon und Zwiebeln in einem Topf aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze um zwei Drittel reduzierend einkochen. Anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Eidotter, Senf und die reduzierte Flüssigkeit in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig und warm schlagen. Salzen und das Olivenöl nach und nach hinzufügen, bis eine mayonnaiseartige Masse entsteht.

In eine Syphon-Flasche füllen, 2 bis 3 Kapseln eindrehen und warm stellen. Vor dem Servieren in einen Topf sprühen und den gehackten Estragon einrühren.

Die Süßkartoffeln schälen und in nicht zu große Spalten schneiden. Mit Olivenöl vermengen und auf einem Blech verteilen. Den Knoblauch andrücken und darüber streuen. Salzen, pfeffern und den Rosmarin über die Kartoffeln zupfen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C (Umluft) 25 Minuten backen.

Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl-Béarnaise und den Süßkartoffeln anrichten, Estragon, grobem Meersalz, Kren und Olivenöl garnieren. Dazu passt Baguette.

