

Rosa gebrillter Rostbraten mit Kohlrabigemüse und Rosmarinkartoffeln

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Rostbraten (dry aged), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 3 Kohlrabi (geschält und in 1 cm dicke Stifte geschnitten), Butter, 125 ml Rindsuppe, 125 ml Obers, 1 EL Crème fraîche, 16 kleine Kartoffeln (Heurige, vorgekocht), Brösel, 4 Zweige Rosmarin, 3 Zehen Knoblauch, Öl.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen. Von allen Seiten kurz angrillen und dann indirekt bei ca. 140 °C rosa grillen (dauert ca. 80 Minuten, dabei mehrmals wenden). Anschließend das Fleisch an einem warmen Platz rasten lassen. Die Kohlrabistifte in etwas aufgeschäumter Butter ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Kohlrabi mit Salz würzen und bei moderater Hitze im eigenen Saft bissfest dünsten. Mit Rindsuppe und Obers aufgießen und etwas einkochen lassen. Nochmals abschmecken und mit der Crème fraîche vollenden.

Die vorgekochten Kartoffel in Brösel wenden und in einem Öl-Butter-Gemisch goldgelb braten. Zum Schluss den gerebelten Rosmarin und die Knoblauchzehen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rostbraten in Scheiben schneiden, mit Kohlrabigemüse und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten.

TIPP: Übrig gebliebenen Rostbraten dünn aufgeschnitten kalt essen.