

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Rosa gebratenes Roastbeef

klassisch mit Pfeffersauce und Frühlingskörperl

Köchin: Elisabeth Heiß, Gastwirtin und Küchenchefin im Gasthof Post in Rennweg am Katschberg

Zutaten (4 Personen):

Roastbeef

800 g Beiried
Worcestersauce
Thymian
Grober Pfeffer
Salz
Öl-Butter-Gemisch

Topfenteig für Körperl

170 g Mehl
½ TL Backpulver
Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

80 g Topfen
4–5 EL Milch
3–4 EL Öl

Kartoffelpüree / Duchessemasse

800 g Kartoffeln
Muskat
Pfeffer
Salz
180 ml Schlag
80 g weiche Butter
1 Ei
Eventuell etwas Mehl
Mandelblättchen
Öl (zum Herausbacken)

Pfeffersauce

3 EL Pfefferkörner in der Lake
2 EL Sonnenblumenöl
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Tomatenmark (oder Ketchup)
120 ml Rotwein
300 ml Rindsjus
200 ml Schlagobers
Salz
Maizena

Frühlingskörperl / Garnitur

Ausgesuchtes Frühlingsgemüse
Lieblingskräuter

Zubereitung:

Rosa gebratenes Roastbeef klassisch

mit Pfeffersauce und Frühlingskörperl

1) Roastbeef

Die 800 g Beiried mit Worcestersauce und Thymian marinieren.
In Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einschlagen.

Bei 80 °C ca. 2,5 Stunden im Backofen garen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

2) Topfenteig für Körberl

Mehl, Backpulver, Salz, Topfen, Milch und Öl zu einem glatten Teig vermengen.
Den Teig ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend ausrollen und mit einem Krapfen-Ausstecher Kreise ausstechen.
Eine Muffinform einfetten und mit den Teigkreisen auslegen.
Den Boden vor dem Backen mit einer kleinen Gabel einstechen.
Bei 175 °C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

3) Kartoffelpüree / Duchessemasse

Teil I – Kartoffelpüree

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen.
Durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.
180 ml Schlag und 80 g weiche Butter einarbeiten, bis eine cremige, aber spritzfeste Konsistenz entsteht.

Die Masse teilen.

Das fertige Kartoffelpüree in einen Dressiersack füllen und in die gebackenen Topfenkörberl spritzen.
Nach Belieben Frühlingsgemüse und Lieblingskräuter in die Körberl setzen.

Teil II – Duchessemasse

Zur zweiten Hälfte der Kartoffelmasse ein Ei hinzufügen.
Falls nötig, etwas Mehl einarbeiten, wenn die Masse zu dünn ist.

Zu Kugeln formen, in Mandelblättchen wälzen und in Öl goldgelb herausbacken.
Vor dem Anrichten im Ofen bei 160 °C ca. 6 Minuten nachziehen lassen.

4) Pfeffersauce

Zwiebel klein würfelig schneiden und in Sonnenblumenöl anbraten.
Eingelegte Pfefferkörner zugeben.

Tomatenmark oder etwas Ketchup einrühren und kurz mitrösten.
Mit Rotwein ablöschen.

Rindsjus und Schlagobers zugeben und einkochen lassen.
Mit Salz abschmecken und bei Bedarf mit etwas Maizena leicht eindicken.

5) Fertigstellung Roastbeef

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Roastbeef auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft zur Pfeffersauce geben.
In einem Öl-Butter-Gemisch scharf anbraten.

In Scheiben schneiden und vor dem Servieren mit grobem Pfeffer und Salz würzen.

6) Frühlingsgemüse / Anrichten

Ausgesuchtes Gemüse in heißem Salzwasser (Englischwasser) kurz erwärmen.
Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Mit Kräutern in den vorbereiteten Frühlingskörpern anrichten und gemeinsam mit Roastbeef, Duchessekugeln und Pfeffersauce servieren.

Von Herzen gutes Gelingen!