

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln und Zirbenmayonnaise

2 Stunden 30/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Roastbeef, Butterschmalz zum Braten, Salz, Pfeffer.

Für die Zirbenmayonnaise: 1 Handvoll Zirkenspäne, ca. 200 ml Rapsöl, 2 Eidotter, 1 TL Senf, 1 TL Sojasauce, Salz, Zucker, 1 Zitrone.

Für die Zwiebeln: 4 rote Zwiebeln, ca. 100 ml Apfelbalsamessig, Sonnenblumenöl, 100 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, 3 EL Honig, 100 g Sonnenblumenkerne.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in Butterschmalz goldgelb braten. Fleisch auf einen Backofenrost legen und im Rohr mit einem Blech darunter bei 100 °C Ober- und Unterhitze bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C garen (dauert ca. 2 bis 2 ½ Stunden). Aus dem Rohr nehmen und mindestens 10 Minuten rasten lassen.

Für die Mayonnaise das Rapsöl mit Zirkenspänen auf ca. 80 °C erwärmen, abdecken und 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und vollständig auskühlen lassen.

Eidotter mit Senf, Salz, Zucker, Zitronensaft und Sojasauce glattrühren. Das Öl unter ständigem Rühren langsam begeben und zu einer Mayonnaise rühren.

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Öl bei mäßiger Hitze langsam weich schmoren. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Die Zwiebeln mit Apfelbalsamessig, Honig, Salz und Pfeffer würzen, mit kalter Butter binden.

Die Zwiebeln auf Teller anrichten, mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Das Roastbeef in Scheiben darauf platzieren und mit Zirkensmayonnaise garnieren.