

Roastbeef mit Sauce tartare und Bratkartoffeln

Zutaten für das Roastbeef (für 4 Personen):

- 1 kg Roastbeef
- 2 Schalotten
- 5 Zweige Thymian
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Schalotten schälen und halbieren, Knoblauchzehen zerdrücken. Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufügen und einige Minuten mit anschwitzen. Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Das Fleisch auf ein Ofenrost legen und auf mittlerer Schiene 60-85 Minuten garen, darunter eine Fettpfanne oder Auflaufform schieben. Bei einer Kerntemperatur von 53 Grad herausnehmen, zum Überprüfen am besten ein Bratenthermometer verwenden. Roastbeef in Alufolie wickeln und 8-10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt. Dann aus der Folie nehmen und erkalten lassen. Zum Servieren das Fleisch quer zur Faser in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für die Sauce tartare:

- 2 hartgekochte Eigelb
- 1 TL Kapern
- 4 Cornichons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schnittlauch
- 1 TL Estragon
- 250 g Mayonnaise
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- Zitronensaft

Eigelb und Kapern fein hacken, Cornichons fein würfeln. Zwiebel schälen, klein würfeln und blanchieren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Estragon fein schneiden. Mayonnaise in eine Schüssel geben. Eigelb, Cornichons, Kapern und Zwiebel vorsichtig unterheben. Schnittlauch und Estragon dazugeben und mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 60 g durchwachsener Speck
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 25 g Butter
- Salz
- aus der Mühle: weißer Pfeffer
- Rapsöl

Kartoffeln kochen, pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Speck und Schalotten würfeln, dazugeben und etwa 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butterflocken darauf geben und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 28.12.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen