

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

Zutaten für das Roastbeef (für 4-6 Personen):

- 1,5 kg Roastbeef
- frische Kräuter
- 3 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- Butterschmalz
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Ofen auf 120 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Kräuternzweigen (z.B. Rosmarin, Petersilie, Salbei), angedrückten Knoblauchzehen und halbierten Schalotten belegen. Die Schale der Orange und Zitrone abschälen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen.

Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten gut anbraten. Das Fleischstück großzügig mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl einreiben, dann auf das Backblech legen.

Das Roastbeef etwa 30-45 Minuten im Ofen garen. Die Kerntemperatur des Bratens immer wieder mit einem Bratenthermometer prüfen. Sie sollte nicht mehr als 52-54 Grad betragen - dann ist das Fleisch innen schön rosa und saftig. Vor dem Anschneiden das Fleisch etwas ruhen lassen.

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- etwas Kümmel
- 3 EL Butterschmalz
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Salzwasser mit etwas Kümmel erhitzen und die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bratkartoffeln einige Minuten darin anbraten. Erst wenden, wenn sie bereits eine schöne Kruste bekommen haben und sich leicht vom Pfannenboden lösen. Nun die Hitze reduzieren und die Kartoffeln 10-15 Minuten in Ruhe goldbraun und knusprig braten.

Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter unterrühren und gehackte Petersilie darüber streuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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