Roastbeef für Feinschmecker

Mit diesem Rezept gelingt das Roastbeef für Feinschmecker: Zart, saftig und vor allem rosa gebraten wird es zum kulinarischen Highlight in jedem Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1.6 kg	Roastbeef ((Beiried))
1 EL	Senf (englischen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Rindsuppe (zum Aufgießen)
	Pflanzenöl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Beim Roastbeef für Feinschmecker, das Stück Beiried vom Rind vor der weiteren Verarbeitung bei Zimmertemperatur für 2 Stunden ruhen lassen. Das Fleisch gründlich von Sehnen und zu grobem Fett befreien. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie dem englischen Senf kräftig einreiben.

2. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. In einer Pfanne mit Öl das Roastbeef von allen Seiten

kräftig anbraten. Das Fleisch mit der Pfanne ins Backrohr geben und für 10 Minuten weiterbraten. Daraufhin für 20 Minuten die Hitze auf 170 Grad reduzieren und das Roastbeef für 30 Minuten bei 160 Grad weitergaren lassen. Das Fleisch herausnehmen, mit Alufolie fest umschlagen und für 10 Minuten ruhen.

3. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Rinderbrühe ablöschen und reduzieren lassen. Das abgekühlte Roastbeef auf einer Platte mit einem sehr scharfen Messer aufschneiden und mit dem Bratensaft überträufeln.

Tipp

In der angegebenen Garzeit (insgesamt 60 Minuten) wird das Roastbeef für Feinschmecker leicht blutig („rare“). Die Garzeit bei 160 Grad um weitere 15 Minuten verlängern und das Fleisch erreicht die medium Stufe.