Rezept

Roastbeef mit Sauce tartare

Ein Rezept von Roastbeef mit Sauce tartare, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	Roastbeef am Stück
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
6	Sardellenfilets (in Salz oder Öl eingelegt)
1/2 Bund	Petersilie
200 g	Mayonnaise
3-4 TL	Zitronensaft
	Salz
2 EL	Dijon-Senf
2	Eier
2 EL	Salzkapern
40 g	Cornichons (aus dem Glas)
150 g	saure Sahne
	Meersalz (z. B. Fleur de Sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Das Fleisch von Sehnen befreien. Wenn die Fettschicht sehr dick ist, etwa die Hälfte entfernen. Die verbliebene Fettschicht rautenförmig einritzen, dabei nicht ins Fleisch schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und rundum mit Senf bestreichen.

2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei großer Hitze von allen Seiten (auch die Enden) jeweils ca. 2 Min. scharf anbraten (mit einer Küchenzange lässt sich das Fleisch gut halten).

3. Das Fleisch mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen, ein Fleischthermometer seitlich in die dickste Stelle stechen. Den Rost und ein Backblech darunter in den Ofen (Mitte) schieben und das Roastbeef in 1-1 Std. 30 Min. garen, bis die Kerntemperatur für rosa gebratenes Roastbeef 56° beträgt.

4. Inzwischen die Eier in ca. 7 Min. hart kochen, dann abkühlen. Die Sardellenfilets abspülen (falls in Salz eingelegt) oder abtropfen lassen (falls in Öl eingelegt), trocken tupfen und fein hacken. Die Salzkapern kalt abbrausen, trocken tupfen und hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Die Cornichons ebenfalls sehr fein hacken. Die Eier pellen, halbieren, die Eigelbe herauslösen und anderweitig verwenden. Die Eiweiße sehr fein hacken.

5. Mayonnaise und saure Sahne mit dem Schneebesen glatt rühren. Sardellen, Kapern, Petersilie, Cornichons und Eiweiß untermischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

6. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, quer zur Faser in Scheiben aufschneiden und die Schnittflächen mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Das Fleisch mit der Sauce tartare anrichten.