Rezept

Roastbeef mit Thymian-Rotwein-Sauce

Ein Rezept von Roastbeef mit Thymian-Rotwein-Sauce, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg	Roastbeef (mit dünner Fettschicht)
1 TL	mittelscharfer Senf
1	Zwiebel
1 Stück	Knollensellerie
1 Bund	frischer Thymian
1 TL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
40 g	eiskalte Butter
	flache ofenfeste Form aus Porzellan oder Keramik
	Salz
3 EL	neutrales Öl
1	Möhre
2	Knoblauchzehen
500 g	Rinderknochen
3/4 l	trockener Rotwein
1	Gewürznelke
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen, die Form auf das Backofengitter stellen (Mitte). Das Roastbeef mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und mit dem Senf einreiben. Einen Bräter erhitzen, 2 EL Öl hineingeben und das Rostbeef darin von allen Seiten, auch an den Enden, 7-8 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. In die Form legen und im heißen Ofen ca. 2 Std. garen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und grob hacken. Möhre und Sellerie waschen, putzen und grob würfeln. Den Knoblauch ungeschält zerdrücken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Bräter wieder erhitzen und das übrige Öl (1 EL) hineingeben. Die Knochen darin bei großer Hitze in 8-10 Min. unter Rühren braun anbraten. Zwiebel, Gemüse, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Den Rotwein dazugießen, die Hälfte der Thymianzweige, Lorbeerblatt und Gewürznelke hinzufügen, einmal aufkochen und bei kleiner Hitze offen 1 ½ Std. kochen lassen.

3. Wer ein Fleischthermometer hat, bringt es jetzt zum Einsatz: nach 1 ½ Std. in die Mitte des Roastbeefs stecken und abwarten, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist: Bei einer Kerntemperatur von 50° ist das Roastbeef noch blutig, bei 55-60° ist es medium, also durch und durch rosa, bei 70° ist es durchgebraten mit einem zartrosa Kern.

4. Die Butter klein würfeln und ins Tiefkühlfach geben. Die Blättchen von den übrigen Thymianzweigen streifen und fein hacken. Den Rotweinfond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, Knochen und Gemüse wegwerfen. Den Fond aufkochen und den gehackten Thymian hinzufügen. Die eiskalte Butter mit dem Schneebesen einrühren, die Sauce jetzt nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Rostbeef quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.