Rezept

# Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Ein Rezept von Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, am 19.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | 1,2 kg gut abgelagertes Roastbeef |
| | schwarzer Pfeffer |
| **3 EL** | Pflanzenöl |
| **150 ml** | trockener Weißwein |
| **2** | angedrückte Wacholderbeeren |
| **4** | schwarze Pfefferkörner |
| **2** | Eigelbe (Größe M) |
| | Salz |
| | einige Spritzer Zitronensaft |
| **2** | kleine Salbeiblätter |
| **2** | Stängel glatte Petersilie |
| | Bratenthermometer |
| | Meersalz |
| **1 EL** | mittelscharfer Senf |
| **1** | kleine Schalotte (20 g) |
| **1** | Lorbeerblatt |
| **1** | Pimentkorn |
| **200 g** | Butter |
| | einige Spritzer Worcestersauce |
| | Cayennepfeffer |
| **1 Prise** | Zucker |
| | je 1 Zweig Thymian und Estragon |
| | ½ Bund Schnittlauch |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Umluft, Ober-/Unterhitze 140°) vorheizen. Am Fleisch eventuell verbliebene Sehnen entfernen, den Fettrand belassen. Rundum mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 1 Min. scharf anbraten. Wenden und 2 Min. weiterbraten. Die Seiten und Enden ebenfalls etwa 2 Min. anbraten. Herausheben und auf das Ofengitter legen. Das Bratenthermometer seitlich bis zur Mitte ins Fleisch stechen. Das Roastbeef im Ofen (Mitte) in etwa 40 Min. rosa garen, bis die Kerntemperatur 58-60° beträgt.

3. Inzwischen für die Sauce Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Wein, Lorbeer, Wacholder, Piment und Pfeffer in einem kleinen Topf (18 cm Ø) erhitzen. In 5 Min. auf etwa 50 ml einkochen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

4. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eigelbe mit dem abgekühlten Sud in einer kleinen Metallschüssel (mit rundem Boden) verrühren. Mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in etwa 3 Min. cremig fest aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die flüssige Butter langsam unterrühren. Die Sauce mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

5. Salbei, Thymian, Estragon, Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Mit dem Schnittlauch fein schneiden. Die Kräuter unter die Sauce ziehen.

6. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Aufschneiden, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und mit der Sauce béarnaise servieren. Als Beilage passen Petersilien- oder Röstkartoffeln. Schmeckt auch kalt sehr fein.