

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 800 g Beiried vom Rind
- Fett
- 100 g Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stk. Thymianzweige
- 2 Stk. Rosmarinzweige
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 2 Stk. Salbeiblätter
- 250 ml Sauerrahm
- 125 ml Joghurt
- 1 EL Öl
- fein gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. Knoblauchzehe

Mein persönlicher Tipp

Als Vorspeise muss es nicht immer Tomaten Mozzarella geben. Ihre Gäste werden staunen, wenn es Roastbeef mit Kräutertatar gibt.



Gerlinde Weger

Seminarbäuerin in Kärnten

Roastbeef mit Kräutertatar



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Roastbeef

- Die dünne Fettschicht der Beiried gitterartig einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.
- Beiried in einer Pfanne in erhitztem Fett auf allen Seiten (beginnend mit der Fettseite!) scharf anbraten. Zum Wenden unbedingt eine Küchenschaufel verwenden und keinesfalls mit der Fleischgabel hineinstecken.
- Am Grillrost im vorgeheizten Backrohr bei 110-130 °C ca. 3 Stunden braten.
- Auf einem darunterliegenden Backblech die Kräuter zum Aromatisieren ausbreiten.
- Wenn die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist das Roastbeef noch 15min in Alufolie gewickelt oder in einer bedeckten Kasserolle ruhen lassen.
- Roastbeef abkühlen lassen.
- Fertiges erkaltetes Roastbeef in feine Scheiben schneiden und mit Kräutertatar servieren.

Kräutertatar Sauerrahm, Joghurt und Öl mit Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer glattrühren und zum Schluss ganz fein gewiegte Kräuter einrühren.

Quellen:



Gerlinde Weger: *Privatrezept*