



Klassisches Roastbeef mit krossen Bratkartoffeln & feiner Remoulade

Zutaten

Für die selbstgemachte Sauce Remoulade:

- 3 Eigelb (zimmerwarm)
- 1 EL mittelscharfer Senf (zimmerwarm)
- 300 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl (zimmerwarm)
- 6 Essiggurken
- 3 EL Essiggurken-Wasser
- 3 Schalotten
- 3 hartgekochte Eier
- ½ Bund frische Petersilie
- ½ Bund frischer Schnittlauch
- Salz, Zucker & etwas Cayenne-Pfeffer

Für das perfekte Roastbeef:

- 1 kg Roastbeef (gut abgehangen)
- 3–4 schwarze Pfefferkörner
- 3–4 grüne Pfefferkörner
- Grobes Meersalz
- 1,5 EL Olivenöl
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- 1 ganze Knoblauchknolle

Zubereitung

Schritt 1: Das Roastbeef vorbereiten & anbraten

1. Das Roastbeef parieren – das bedeutet, dass du den Fettdeckel, feine Häutchen und eventuelle Sehnen mit einem scharfen Messer vorsichtig entfernst.
2. Die schwarzen und grünen Pfefferkörner im Mörser grob bis fein zerstoßen.
3. Eine große, schwere Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch auf einer Seite mit dem frischen Pfeffer und grobem Meersalz würzen.
4. Olivenöl in die heiße Pfanne geben und das Roastbeef mit der gewürzten Seite zuerst scharf anbraten. Die Oberseite nun ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Rosmarinzweig und die halbierte Knoblauchknolle mit in die Pfanne geben. Das Fleisch wenden und nur kurz weiterbraten, bis sich rundherum schöne Röststoffe gebildet haben.



Schritt 2: Im Ofen rosa garen & ruhen lassen

1. Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft ist hier nicht empfehlenswert, da das Fleisch sonst austrocknet).
2. Das angebratene Roastbeef zusammen mit dem Rosmarin, Knoblauch und dem Pfannensud auf ein dreilagig gefaltetes Stück Alufolie legen.
3. Die Folie mit dem Fleisch auf ein Ofengitter legen und auf unterster Schiene ca. 50 Minuten sanft garen.
4. Aus dem Ofen nehmen, komplett in die Alufolie einwickeln und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3: Crossover-Remoulade anrühren

1. Eigelb und Senf in einer Schüssel oder der Küchenmaschine verrühren.
2. Das Pflanzenöl zuerst nur tröpfchenweise unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine stabile Bindung entsteht. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl unter Rühren einfließen lassen, bis eine geschmeidige Mayonnaise entsteht.
3. Essiggurken, Schalotten und die hartgekochten Eier in feine Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch feinhacken.
4. Die Mayonnaise mit dem Essiggurken-Wasser glattrühren, die vorbereiteten Zutaten unterheben und die Remoulade mit Salz, einer Prise Zucker und Cayenne-Pfeffer würzig abschmecken.

Schritt 4: Anrichten & Genießen

1. Sobald das Roastbeef abgekühlt oder nur noch handwarm ist, schneidest du es mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben – achte unbedingt darauf, quer zur Fleischfaser zu schneiden!
2. Die saftigen Roastbeef-Scheiben zusammen mit den goldbraunen Bratkartoffeln und einem großzügigen Klecks selbstgemachter Remoulade auf Tellern oder Platten anrichten.