

Roastbeef im Ofen im Niedergarverfahren mit Remouladensauce

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Roastbeef mit Fettauflage
1 EL frischer gehackter Rosmarin
Bratöl
4 kleine Gewürzgurken
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
2 hart gekochte Eier
2 Sardellenfilets
300 g Mayonnaise
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer



Zubereitungszeit inkl Vorbereitung: ca. 2 ½ Stunden

Heizen Sie den Ofen mit Umluft auf 80°C vor.

Tupfen Sie das Roastbeef mit Küchenpapier sehr gut trocken und schneiden Sie die Fettseite mit einem scharfen Messer rautenförmig bis zum Fleisch gut ein. Anschließend reiben Sie den Braten mit Pfeffer rundherum ein.

Der Braten wird jetzt in einer großen Bratpfanne auf dem Herd von allen Seiten scharf angebraten und auf einen Bratrost gelegt. Salzen Sie den Braten nochmals von allen Seiten, und bestreuen Sie ihn mit dem gehackten Rosmarin.

Nun schieben Sie das Roastbeef in den Ofen, stellen eine große Ofenform mit sehr heißem Wasser auf den Herdboden, der zugleich auch als Auffangschale dient, und lassen das Fleisch in ca. 2 Stunden bei einer Niedrigtemperatur von 80°C mit Umluft ganz langsam in Richtung medium braten.



In der Zwischenzeit wird die Remouladensauce wie folgt hergestellt: Die Gewürzgurken, die Sardellenfilets, die Eier, den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken. Diese Zutaten einfach in die fertige Mayonnaise rühren und mit dem Zitronensaft verfeinern. Die Sauce noch mit Salz und Pfeffer gut würzen und bis kurz vor der Verwendung kalt stellen.

Nach Ablauf der Bratzeit das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Fleisch muss beim Braten mit Niedrigtemperatur nicht mehr ruhen, da der Fleischsaft schon während des Bratens zum großen Teil eingezogen ist.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!