

# Roastbeef mit Frankfurter grüner Soße, Bratkartoffeln

## Für vier Portionen

### Für das Roastbeef:

1 kg Roastbeef	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
5 Knoblauchzehen	1 TL schwarze Pfefferkörner	50 ml Olivenöl
Salz		

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	100 g Bacon
30 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 g Butter

### Für die grüne Sauce:

1 Bund Frankfurter Kräutermischung	1 TL Senf	250 g Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Chili	Zucker

### Für den Sauerampfersalat:

150 g Sauerampfersalat	1 EL Walnussöl
------------------------	----------------

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Die Knoblauchzehen ungeschält halbieren. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.

Das Fleisch mit den Kräutern, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl in einen Gefrierbeutel geben. Fest verschließen und mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort marinieren. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade beiseite stellen. Das Roastbeef rundherum mit Salz würzen. Das Butterschmalz in einer entsprechend großen gusseisernen Pfanne oder Bräter erhitzen. Das Roastbeef darin von allen Seiten goldbraun und knusprig anbraten (das dauert pro Seite 2–3 Min.).

Den Backofen auf 100° C vorheizen (Umluft 80° C). Das Fleisch auf ein Ofengitter legen und auf ein Backblech setzen. Mit der Marinade und den Kräutern bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 1–1,5 Stunden garen.

Bei einer Kerntemperatur von 54–56° C ist das Roastbeef medium gebraten. Mit einem Fleischthermometer überprüfen. Nach der Garzeit das Roastbeef noch weitere 10 Min. ruhen lassen, damit der Fleischsaft sich gleichmäßig verteilt.

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale weich kochen. Bacon klein würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten. Den Bacon zugeben und goldbraun braten. Die Schalottenwürfel zufügen und ebenfalls anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben, Butter zugeben und Kartoffeln damit glasieren.

Die Kräuter waschen, dicke Stiele entfernen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

Die Kräuter in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Senf, Sauerrahm und dem Zitronensaft fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili Zitronensaft abschmecken.

Sauerampfersalat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel mit dem Walnussöl und einer Prise Salz und Zucker würzen.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Bratkartoffeln auf eine Platte geben. Einige Tupfen Grüne Sauce dazu geben und den Salat daneben anrichten.

Johann Lafer am 16. Mai 2015