

Roastbeef mit Salsa Chimichurri

Zutaten:

1 kg Roastbeef, gut abgehangen
feines Meersalz
2 Sträusschen frischer Thymian
2 Knoblauchzehen, fein gescheibelt
etwas Erdnussöl
3-4 EL feines Olivenöl
Pfeffer, frisch gemahlen

Das Roastbeef mindestens eine Stunde vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Den Ofen auf etwa 130 Grad vorheizen. Dann das Fleisch mit Meersalz einreiben, etwas Erdnussöl in einen Bräter geben und das Roastbeef scharf anbraten, etwa 2 Minuten auf jeder Seite.

Dann das Fleisch kurz herausnehmen, das Erdnussöl mit etwas Haushaltspapier aufsaugen. Danach legt man das Roastbeef wieder in den Bräter und zwar auf ein Bett aus frischem Thymian und gescheibelem Knoblauch. Olivenöl über das Fleisch giessen und den Bräter wieder in den Ofen schieben.

Einen Braten-Thermometer an der dichtesten Stelle ins Fleisch stecken, so dass die Spitze des Thermometers in der Fleischmitte steckt. Gibt der Thermometer eine Kerntemperatur von etwa 50 Grad an, ist das Fleisch gar.

Wem das Roastbeef zu wenig Kruste hat, der brät es mit etwas Bratbutter rundum nochmals kurz auf dem Herd nach, bis es schön Farbe angenommen hat. Achtung: Vorher unbedingt den Thymian und den Knoblauch aus dem Bräter entfernen. Dann das Roastbeef wieder in den Ofen schieben, mit Alufolie zudecken und im noch warmen Ofen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Mit frischem Pfeffer abschmecken, aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern Salsa Chimichurri, Bratkartoffeln oder Pommes aluquettes servieren.

* * *

Salsa Chimichurri

Zutaten:

- ½ TL Chilischoten, im Mörser zerrieben
- knapp ½ TL Koriandersamen, im Mörser zerstoßen
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL feines Meersalz

- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Tomate, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Rotwein
- 1 EL feines Olivenöl
- Pfeffer, frisch gemahlen

Chili, Koriandersamen, Oregano, Paprika, Meersalz, Zwiebel und Knoblauch zusammen geben. Den Rotweinessig mit 4 EL Wasser aufkochen und den verdünnten Essig zu den oben erwähnten Zutaten geben. Umrühren. Dann Tomatenwürfelchen, Petersilie und Olivenöl dazugeben, mit frischem Pfeffer abschmecken und gut umrühren. Die Salsa dann 2-3 Stunden im Idealfall sogar über Nacht gut durchziehen lassen.

* * *