

Roastbeef mit Salsa Chimichurri und Bratkartoffeln

Zutaten: (für 4 Personen)

Roastbeef

- 1.2 kg Entrecôte vom Rind für Roastbeef
- ein paar Zweiglein Rosmarin oder Thymian
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- HOLL Rapsöl zum Anbraten (oder ein anderes hoch erhitzbares Öl)
- 60 g Butter

Bratkartoffeln

- 800 g festkochende Kartoffeln, geschält
- Olivenöl
- grobes Meersalz oder gewöhnliches Salz
- ein paar Zweige Rosmarin, in Stücke geschnitten
- 5 Knoblauchzehen, ungeschält und leicht gequetscht

Salsa Chimichurri

- 2 EL Rotweinessig
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Koriandersamen, im Mörser zerstoßen
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL feines Meersalz
- 1 mittlere Zwiebel, ganz fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, ganz fein gehackt
- 1 Tomate, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten
- 1 Bund glatter Peterli, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Roastbeef

Das Fleisch am Vortag kräftig salzen und mit einer Klarsichtfolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Das Fleisch trocken tupfen und mit Metzgerfaden zusammenbinden. So bleibt es beim Braten schön in der Form.

Das Rapsöl in einer Bratpfanne gut erhitzen. Das Fleisch mit der Fettseite nach unten in die heisse Pfanne geben. Auf allen Seiten anbraten, bis es überall schön Farbe angenommen hat. Das dauert pro Seite etwa 3 Minuten.

Bis hierhin kann das Roastbeef vorbereitet werden und muss dann vor dem Essen nur noch in den Ofen geschoben werden.

Den Ofen auf 90 Grad vorheizen.

Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form geben. Die Rosmarin- oder Thymianzweige aufs Fleisch legen (allenfalls unter den Metzgerfaden ziehen).

Die Butter in Stücke schneiden und die Butterstücke zum Rosmarin aufs Fleisch geben.

Das Fleisch-Thermometer in der Mitte des Roastbeefs ins Fleisch stecken und das Roastbeef in den vorgeheizten Ofen schieben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, sobald die Kerntemperatur 55 Grad* beträgt. In Alufolie einpacken und 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Metzgerfaden aufschneiden und entfernen.

Grob gemahlene schwarze Pfeffer aus der Mühle übers Fleisch geben und das Roastbeef aufschneiden. Die Roastbeef-Tranchen auf vorgewärmte Teller geben und zusammen mit den Bratkartoffeln und der Salsa Chimichurri servieren.

*dauert ca. 1 Stunde

Bratkartoffeln

Den Ofen auch 200 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen. Kleine Kartoffeln vierteln, grössere in 6 Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten ein paar Minuten ins Wasser legen. So verlieren die Kartoffeln etwas Stärke und werden nachher beim Backen knuspriger.

Die Kartoffeln mit einem Tuch trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Etwas Olivenöl darüber geben und die Kartoffeln mit den Händen so lange mischen, bis alle Kartoffelspalten mit einem feinen Ölfilm überzogen sind.

Die Kartoffelspalten auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben.

Die Kartoffeln kurz aus dem Ofen nehmen, salzen und den Rosmarin und die Knoblauchzehen dazugeben. Nochmals für gut 15 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen.

Bis hierhin kann man die Kartoffeln vorbereiten. Vor dem Essen gibt man die Kartoffeln dann noch in eine grosse beschichtete Bratpfanne und macht sie nochmals ganz heiss.

Salsa Chimichurri

Den Rotweinessig mit 4 EL Wasser aufkochen und in ein Schälchen geben. Chili, Koriandersamen, Oregano, Paprika, Meersalz, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und gut mischen.

Die Tomatenwürfelchen, die Petersilie und das Olivenöl zugeben. Mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salsa dann 2 – 3 Stunden oder im Idealfall über Nacht ziehen lassen.