

Roastbeef mit Bärlauch-Kräuterbutter und Yorkshire-Pudding

Für 4 Personen

Roastbeef

Ca. 1 kg Zwischenrippenstück Natura-Beef
2 EL Öl
2 Zweige Rosmarin
60 g Butter
Fleur du sel
Pfeffer aus der Mühle

Backofen samt der ofenfesten Form auf 80°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen.
Öl in die Bratpfanne geben, erhitzen und das Zwischenrippenstück auf allen vier Seiten goldbraun anbraten.

Fleisch in die vorgewärmte Form legen, mit Pfeffer und Salz würzen. Fleischthermometer in der Mitte einstecken. Die Rosmarinzweige und die Butter auf das Zwischenrippenstück legen und bei 80°C ca. 2,5 Stunden – dass heisst bis das Fleisch die Kerntemperatur von 55°C erreicht hat, garen lassen.

Yorkshire-Pudding

(im Muffin-Blech mit 12 Förmchen)

200 g Mehl
4 Eier
½ l Milch
1 TL Salz
3 EL Butter für die Förmchen

Eier verquirlen, Mehl, Milch und Salz beifügen und zu einem Teig verrühren. Den Teig für eine Stunde kaltstellen.

Die Butter in einem Pflännchen zergehen lassen und in den 12 Förmchen verteilen. Für 5 Minuten bei 210°C in den Ofen schieben. Anschliessend den Teig einfüllen und den Yorkshire-Pudding 15 Minuten backen, bis er aufgeht und eine goldgelbe Farbe bekommt.

Bärlauch-Kräuterbutter

5 Bärlauch-Blätter
1 Chilischote
125 g Butter
½ Bund Petersilie
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, abschmecken. Die Bärlauch-Kräuterbutter in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen.

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

