

Mit Herz am Herd | Roastbeef mit Sauce béarnaise, Spargel und Bärlauch-Kerschscher

Zutaten für 4 Personen

Für das Roastbeef:

- 1 kg Roastbeef oder Entrecôte
- 2 EL Rapsöl
- Je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei
- 3 Knoblauchzehen
- Fleur de Sel
- Steakpfeffer

Für die Sauce béarnaise:

- 1 Bund Estragon
- 3 Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 8 schwarze Pfefferkörner, frisch gemörsert
- 120 g geklärte Butter
- 4 Eigelbe
- ½ Zitrone
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für den Spargel:

- 1,5 kg weißer Stangenspargel
- 50 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- Zucker
- Salz

Für Kerschscher:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100 ml Rapsöl
- Salz

- Pfeffer

Zubereitung:

Roastbeef zurecht schneiden und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. In einem Bräter mit den Kräutern, dem kleingeschnittenen Knoblauch und dem Bratenansatz marinieren. Im vorgeheizten Ofen bei 85 °C Umluft für 75 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 54 °C ist das Roastbeef medium. Kurz an einem warmen Ort ruhen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Für die Sauce Schalotten grob zerkleinern und mit Weißwein und Weißweinessig aufkochen. Zerstoßene Pfefferkörner und Estragon Stiele hinzugeben. Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Parallel dazu die Butter in einem anderen Topf klären. Die lauwarme Weißwein-Reduktion durch ein Sieb in eine Sauteuse gießen.

Die Eier trennen. Eigelbe zur Reduktion geben. Die Sauteuse auf ein heißes Wasserbad setzen und die Masse mit dem Schneebesen zu einem cremigen Schaum schlagen. Die Schüssel vom Herd nehmen und die flüssige Butter nach und nach untermischen. Klein geschnittene Estragon Blätter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken.

Spargelstangen schälen, zurechtschneiden und in einem Topf Wasser aufkochen. Mit Butter, Zitrone, Salz und Zucker würzen. Den Spargel für ca. 8 – 10 Minuten darin kochen und am besten gleich servieren.

Für die Kerschdscher die Kartoffeln schälen, gut trocken tupfen und in 1 – 2 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne Rapsöl erhitzen. Die ungesalzene Kartoffelwürfel darin bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen. Danach den Deckel abnehmen und die Kartoffeln, bei großer Hitze richtig knusprig werden lassen. Erst ganz zum Schluss salzen und pfeffern.

Cliffs Tipp:

Als regionale Note feine Bärlauch-Streifen über die Kerschdscher geben.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 21.01.2023