

DER BRÜCKLEHOF

Zebu-Roastbeef in grobkörniger Senfkruste



Zutaten für 4 Personen

800 g -1 kg Zebu-Roastbeef (Braten) am Stück, 1 Glas (ca. 380 g) körniger Dijon Senf, 150 - 200 g Butter

Zubereitung

Das Fleisch vom Fett befreien und mit körnigem Dijon-Senf ringsum bestreichen.

Danach mindestens 1 Stunde, am besten über Nacht in einer der Größe des Fleischstücks entsprechenden feuerfesten Form einlegen.

Für die Zubereitung den Backofen auf 230 Grad erhitzen. Butter erhitzen bis sie flüssig ist und anfängt zu köcheln. Vorsichtig die heiße Butter ringsum in die feuerfeste Form mit dem eingelegten Fleischstück gießen.

Der Braten sollte so gut wie möglich in der heißen Butter liegen.

Jetzt alles für ca. 15 – 20 Minuten in den Backofen geben.

Zwischendurch immer wieder die heiße Butter über den Braten gießen.

Nach 15 Minuten den Backofen auf 100 Grad runterschalten und die Hitze durch die leicht geöffnete Backofentür (evtl. ein Kochlöffel einklemmen) reduzieren lassen.

Bei 100 Grad je nach Dicke des Fleischstücks weitere ca. 90 Minuten im Ofen garen lassen.

Vor dem Anschneiden des Roastbeefs dieses noch etwas ruhen lassen.

Perfekt ist es, wenn das Fleisch innen noch etwas rosa ist.

Zum Servieren der Fleischscheiben die Butter-Senf-Sauce über die Fleischscheiben gießen.

Beilagen und Soßenverwendung

Die Soße besteht nur aus Butter und Senf.

Sie schmeckt wunderbar zusammen mit **Kartoffelgratin, Spätzle** oder **Nudeln** etc.

Die Soße besteht nur aus Butter und Senf und gibt dem Fleisch einen fantastischen Geschmack.

Wien-Empfehlung

Am besten passt dazu ein kraftvoller Rotwein

Chianti Riserva aus der Toskana

Primitivo di Manduria aus Apulien

Montepulciano d'Abruzzo im Barrique ausgebaut

Tipp

Die übrig gebliebene Soße im Kühlschrank erkalten lassen.

Sie kann dann weiter als **Butterschmalz** verwendet werden.