

ROASTBEEF MIT WHISKY-PFEFFER-BUTTERSauce

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

1 Bratgeschirr

1 kg Roastbeef

Bratcreme

1 TL rosa Pfeffer, grob zerstoßen

2 TL Salz

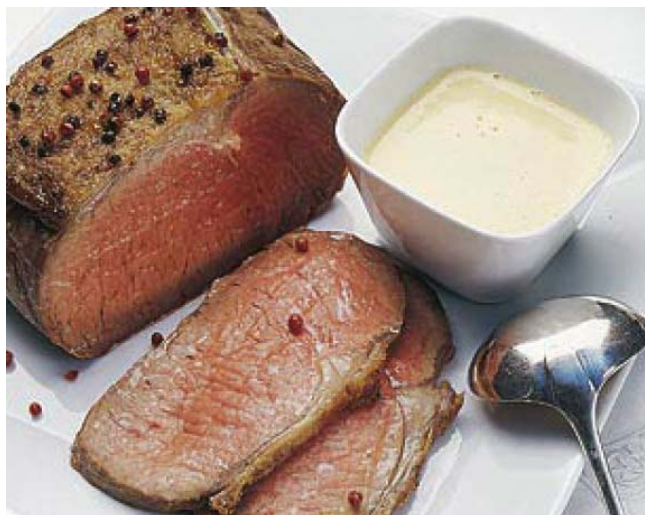
Whisky-Pfeffer-Buttersauce:

1-2 EL Whisky

1 dl kräftige Fleischbouillon

2 Eigelb

75 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
rosa Pfeffer zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Das Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Das Fleisch ins Bratgeschirr legen, würzen und mit Bratcreme beträufeln.

3 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten anbraten. Ofen auf 120 °C reduzieren. Für saignant 15-20 Minuten weitergaren (Kerntemperatur 45-50 °C). Für à point 30-40 Minuten weitergaren (Kerntemperatur 50-60 °C).

4 Für die Sauce Whisky und Bouillon etwas einkochen. In einen Wasserbadeinsatz giessen. Eigelb dazugeben. Im nicht zu heissen Wasserbad zu einer schaumigen Sauce aufschlagen. Butter portionenweise darunter schlagen, bis die Sauce dicklich ist. Die Sauce darf nicht kochen.

5 Das Roastbeef tranchieren, mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten, garnieren. Dazu passen gebratene Kartoffeln, Nudeln oder Reis und Gemüse.