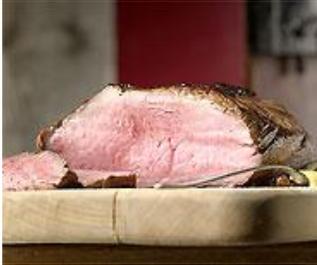


## Roastbeef mit Rosa-Pfeffer-Béarnaise



 für 4 Personen

 ca. 30 Min.

### Zutaten

#### Marinade

1 EL **Senf**  
1 EL **Aceto balsamico**  
2 EL **Rapsöl**  
wenig **Pfeffer**

---

1 kg **Roastbeef**

---

1 TL **Salz**

---

**Bratbutter** zum Braten

#### Rosa-Pfeffer-Béarnaise

1.5 dl **Weisswein**  
1.5 EL **Kräuteressig**  
1 **Schalotte**, gehackt  
3 TL **rosa Pfefferkörner** 1/3 grob  
zerdrückt, Rest beiseite gestellt

---

3 **Eigelbe**  
150 g **Butter**, kalt, in Stücken  
**Salz**, nach Bedarf

### Zubereitung

#### Marinade

1. Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.  
2. Fleisch mit der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.

3. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, salzen, auf ein Gitter in die untere Ofenhälfte schieben. Ein Backblech mit Backpapier belegt, direkt darunterschieben.

**Niedergaren:** ca. 2 Std. im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 55 Grad betragen. Herausnehmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 6 Min. anbraten. Das Roastbeef kann anschliessend bei 60 Grad bis zu ca. 1 Std. warm gehalten werden.

#### Rosa-Pfeffer-Béarnaise

1. Weisswein und alle Zutaten bis und mit zerdrückten Pfefferkörnern in einer kleinen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen.

2. Eigelbe begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts im nicht zu heissen Wasserbad ca. 2 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Butter portionenweise unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren. Beiseite gestellte Pfefferkörner begeben, salzen.

#### Servieren:

Fleisch quer zur Faser tranchieren, mit der Sauce servieren.

#### Dazu passen:

Gemüse und Bratkartoffeln.



Service

**Nährwert pro Person:**

57 g Fett

59 g Eiweiss  
3 g Kohlenhydrate  
3229 kJ (771 kcal)