

Roastbeef mit Gouda – Zwiebelkruste

Zutaten für 6 Portionen:
2 kg Roastbeef
2 Zwiebel(n)
1 Fleischtomate(n)
300 g Käse (Gouda)
1 Ei
½ Paprikaschote, rot
½ Paprikaschote, grün
50 g Creme fraiche
1 EL Mehl
20 g Butter
1 EL Petersilie, gehackt
2 TL Pfeffer, grob
Salz



Backofen auf 225 °C vorheizen. Roastbeef mit Salz und grobem Pfeffer einreiben. Mit der fetten Seite nach oben auf den Rost legen. Die zwei Zwiebeln klein schneiden, die Tomate würfeln und mit ¼l heißem Wasser in die Fettpfanne füllen. Braten auf dem Rost, mit der Fettpfanne darunter, in den heißen Ofen schieben. 35 Minuten bei 225 ° C backen. Inzwischen den Rest der Zwiebeln in Butter glasig dünsten, abgekühlt mit geriebenem Gouda, Ei und Petersilie zu einer dicken Paste rühren. Käsecrème dick auf das Roastbeef streichen. Weitere zehn Minuten im heißen Ofen überbacken oder unter den Grill schieben. Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und vor dem Anschneiden 10-15 Minuten ruhen lassen.

Bratensatz in der Fettpfanne mit wenig Wasser lösen. In einen Topf gießen. Mit Creme Fraiche verfeinern, aufkochen und mit angerührtem Mehl binden. Den Braten auf einer großen Platte anrichten und mit ausgestochenen Sternen (z. B. zu Weihnachten) o. ä. von roter und grüner Paprikaschote garnieren. Dazu schmecken Prinzessbohnen, gegrillte Kirschtomaten und kleine Röstkartoffeln, die Sie mit auf der Bratenplatte servieren können.

Sauce: Remoulade

Zutaten:
1 Glas Mayonnaise
1 Apfel
1 hartgekochtes Ei
1-2 Gewürzgurken
Gewürzgurkenwasser
Estragon und Petersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten hacken und vermengen. Anschließend abschmecken.