



Rezept vom November 2011 – Hansruedi Mettler

Roastbeef nature mit Béarnaise-Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

Fleisch Niedergaren

800 g Roastbeef (Entrecôte)
¾ TL Salz, wenig Pfeffer
Bratbutter oder Erdnussöl zum Anbraten

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen

Fett in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Fleisch rundum ca. 10 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat

Auf die vorgewärmte Platte legen

Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken

Niedergaren bei 80°. ca. 1 - 1 1/2 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
Kerntemperatur: ca. 55 Grad (à point).

Béarnaise-Sauce

Reduktion

1 dl Weisswein
1 EL Essig (evt. Estragon-Essig)
¼ Fleischbouillonwürfel
1 Schalotte, fein gehackt
1 Estragonzweiglein
4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt

Alles in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. 2 EL einköcheln. Reduktion in eine dünnwandige Schüssel oder einen Wasserbadeinsatz absieben, auskühlen



Sauce

2 frische Eigelb
100 g Butter, kalt in Stücken
1 TL Estragonblättchen, fein gehackt
Salz und weisser Pfeffer
Estragon zum Garnieren

2 frische Eigelb zur Reduktion geben mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen

Butter portionenweise unter Rühren begeben. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel oder Wasserbadeinsatz herausnehmen, kurz weiterrühren

Gehacktes Estragon kurz vor dem Servieren begeben

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen, sofort servieren

Estragon zum Garnieren