

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
1h



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Eier	1 St.
Roastbeef, roh am Stück	1 kg
Öl	5 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schinkenwürfel	125 g
Petersilie, frisch	20 g
Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 EL
Mayonnaise	150 g
Joghurt, natur	50 g
Senf	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, große Auflaufform, Küchenpapier

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 25 Min. garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Ei in das siedende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Roastbeef waschen, trocken tupfen und Fett ggf. wegschneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Roastbeef in das heiße Öl geben und ca. 5 Min. von allen Seiten goldbraun braten. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform setzen und im Ofen ca. 30–45 Min. garen.
3. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeln ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten. Zwiebelwürfel und Schinkenwürfel zufügen und nochmals ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Gewürzgurken und Kapern fein würfeln. Ei pellen und ebenfalls klein würfeln.
5. In einer Schüssel Mayonnaise mit Joghurt und Senf verrühren. Petersilie, Gewürzgurken, Kapern und Ei dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

6. Roastbeef aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Bratkartoffeln und Remoulade auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Verwende ein Küchenthermometer, um den Gargrad des Roastbeefs zu bestimmen. Möchtest du dein Roastbeef rare, sollte die Kerntemperatur bei 45–51 °C liegen, für medium rare bei 52–55 °C, für medium bei 56–58 °C und für well done bzw. durch bei 60 °C.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1062 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	69 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	66 g