

# Roastbeef mit dunkler Sauce



Hauptgang für ca. 6 - 8 Personen

## Zutaten

1,2 kg Roastbeef

Marinade:

1 dl Olivenöl

2 EL Salsa Pronto oder  
Tomatenpüree

Diverse Kräuter und  
Gewürze nach Wahl

## Vorbereiten

Marinade mit Olivenöl, Salsa Pronto oder Tomatenpüree zusammen mit Kräutern und Gewürzen vermischen.

Fleisch mehrere Stunden vorher mit Fleischgewürz einreiben und anschliessend mit der Marinade einpinseln.

Spätestens 2 h vor dem Niedergaren aus dem Kühlschrank nehmen.

## Zubereiten

Backblech auf unterste Rille schieben und darüber Rost schieben.

Roastbeef darauf legen und bei 80°C Niedergaren.

Fleischthermometer auf gewünschte Garstufe minus 5°C einstellen.

zB. wenn man eine Gartemperatur von 60°C möchte auf 55°C einstellen.

Wenn die 55°C erreicht sind Backofentemperatur auf 180°C erhöhen und Fleisch auf gewünschte Gartemperatur fertig garen.

Fleisch aus Ofen nehmen, in ALU-Folie einpacken und 10 Minuten ruhen lassen.

Dünne Tranchen schneiden und auf vorgewärmte Teller mit Beilagen und Sauce servieren.

Sauce:

2 EL Butter

1 Zwiebel

2 dl gehaltvoller Rotwein

1 EL Tomatenpüree

2 dl Kalbsfond

ev. 2 EL Pfefferkörner

1 EL Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer

ev. Küchenkräuter

oder Gewürz nach

Wahl

50 g kalte Butter

2 Esslöffel Butter in Saucenpfanne erwärmen und sehr fein gehackte Zwiebeln andämpfen.

Mit dem Rotwein ablöschen und zur Hälfte einkochen.

Tomatenpüree und Kalbsfond begeben und alles 3-4 Minuten kochen.

(Als Variante rote Pfefferkörner, die vorher eingelegt wurden begeben)

1 EL Aceto Balsamico begeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer Kräutern oder Gewürz nach Wahl abschmecken.

50g kalte Butter in kleine Portionen in die Sauce schwingen und anschliessend sofort zum tranchierten Fleisch geben.