



Roastbeef von der Rindshuft mit Rösti-Galettes

Fleisch von der Rindshuft hat eine lockere Struktur und ist von feinen Fettäderchen durchzogen. Schonend nach der Niedergarmethode zubereitet wird es zart und saftig. Es hat zwar einen festeren Biss als ein Roastbeef vom Nierstück (Entrecôte), ist aber keineswegs zäh oder faserig. Das Roastbeef darf nicht durchgegart werden, es soll noch rosa sein, was einer Kerntemperatur von 55° entspricht. Damit das gelingt, ist der Einsatz eines Bratenthermometer unerlässlich.

Die Portweinmarinade wird nebst Knoblauch und Pfeffer mit Koriander gewürzt. Koriander mit seinem etwas seifigen Aroma ist nicht nach jedermans Geschmack, aber dezent dosiert ergänzt er das Rindfleisch mit einer runden Geschmacksnote. Die Marinade, ergänzt mit Rotwein, Rosmarin und Preiselbeeren, ist auch die Grundlage für kräftige Sauce.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g Rindshuft (breite Huft)
Salz
Bratbutter

Marinade:

5cl roter Portwein
2Tl Koriandersamen
2 Knoblauchzehen
1/2Tl schwarzer Pfeffer
1Tl Rohrzucker

Sauce:

abgeseibte Marinade
5cl Rotwein
1 Zweig frischer Rosmarin

1El Preiselbeerkompot
20g kalte Tafelbutter

Rösti-Galettes:

400g Kartoffeln festkochend
30g Zwiebel
20g Tafelbutter
Muskatnuss
Salz

Zubereitung

Koriandersamen im Mörser zerstoßen und mit den restlichen Zutaten für die Marinade vermischen. Rindshuft auf eine Haushaltfolie legen, mit der Marinade übergießen und dicht einpacken. 3 Stunden ziehen bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Derzeit die Kartoffeln ins Dampfsieb geben, salzen und knapp weich garen. Danach abkühlen lassen, schälen und durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel in Butter glasig dünsten und zu den Kartoffeln geben. Mit Muskatnuss würzen. Locker vermischen und mit Salz abschmecken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Rindshuft auspacken und die Marinade abgießen. Dabei die Koriandersamen vom Fleisch abstreifen und zur Marinade geben. Rindshuft ringsum großzügig salzen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Rindshuft ringsum anbraten. In eine Ofenform legen, das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. In der Mitte des Ofens bis zu einer Kerntemperatur von 55° garen. Das dauert eine gute Stunde. Ofen ausschalten, die Ofentür einen Spalt weit öffnen und das Roastbeef 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 1-2°.

Bratensatz mit Rotwein ablöschen, aufrühren und in ein Pfännchen absieben. Marinade durch ein Sieb dazugießen. Rosmarinzwig in die Sauce legen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Rosmarinzwig aus der Sauce nehmen und den Preiselbeerkompott einrühren. Kurz aufkochen und die Temperatur wieder reduzieren. Sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einmontieren. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten, aber nicht mehr köcheln lassen.

Kurz bevor das Roastbeef die Kerntemperatur erreicht hat, die Galettes braten. Damit sie schön rund werden, kann man einen Metallring zu Hilfe nehmen und die Kartoffelspäne zum Anbraten in diesen einfüllen. Galettes auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten lassen bis sie goldgelb sind.

Roastbeef zu dünnen Tranchen schneiden und auf heißen Tellern anrichten. reichlich Sauce zugeben und die Galettes dazulegen.











