

Roastbeef mit Sauce Béarnaise für 5 Personen

Roastbeef

900g Roastbeef
Salz/ Pfeffer
Öl zum Braten

Das Fleisch sehr gut würzen.
Eine Bratpfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten.
Ofen auf 85°C Heissluft vorheizen.
Das Roastbeef auf ein Rost /Gitter legen und mit einem Thermometer bestücken. Das Roastbeef mit dem Gitter in den Ofen geben und das Thermometer auf 56°C einstellen.

Wenn das Roastbeef gut ist den Ofen auf 75°C Ober-Unterhitze umstellen und es noch bis zum Servieren abstehen lassen.
Das Roastbeef aufschneiden und mit der Béarnaise zusammen servieren.

Béarnaise

1stk Schalotte gehackt
wenig Pfefferkörner
30g Kräuteressig
30g Weisswein
80g Wasser
1 Zweig Estragon gehackt

Schalotten, Pfefferkörner, Kräuteressig, Weisswein, die Hälfte der Wassermenge und den Estragon aufkochen und reduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.
Die Restliche Wassermenge beigeben und durch ein Sieb lassen.

100g Eigelb
320g Butter geklärt
wenig Estragon gehackt
Salz / Pfeffer

Die Reduktion zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen.
Vom Wasserbad weg und langsam im feinen Faden die geklärte Butter unter die Eigelbmasse schwingen.
Mit Salz, Pfeffer und evtl., ein wenig Zitronensaft abschmecken und den gehackten Estragon daruntermischen und sofort servieren.