

Roastbeef mit Kartoffelgratin

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¾ Stunde
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Rinderlende mit Fettschicht	g	2000
Pfefferkörner schwarz	EL	1
Pimentkörner	TL	1
Salz, Olivenöl		
Kartoffel, vorw. festkochend	g	1000
Butter, Salz, Pfeffer,		
Majoran frisch oder getrocknet	EL	2 (fr.) oder 1 (getr.)
Knoblauch Zehe	St	1
Sahne und Milch	ml	je ~ 250
Emmentaler gerieben	g	200

VORBEREITEN:

1. Fleisch parieren. Wenn die Fettschicht sehr dick ist, kann man sie teilweise abziehen. Fettschicht kreuzweise bis auf die Sehnen einschneiden damit das Fleisch sich beim Braten nicht krümmt.
2. Pfeffer und Piment zerkleinern, mit Olivenöl mischen und das Fleisch damit einreiben. Die Gewürzmischung einwirken lassen, während man das Gratin vorbereitet.
3. Ofen auf 275° vorheizen

4. Kartoffeln schälen und in 3 mm Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Flache Auflaufform buttern. Darin die Kartoffelscheiben mit fein gehackter Knoblauchzehe, gehacktem Majoran, geriebenem Käse, Pfeffer und Salz gut mischen. Sahne und Milch angießen bis die Kartoffelscheiben knapp bedeckt sind.
Im vorgeheizten Backofen Auflaufform auf den Boden stellen und die Milch-Sahne zum Kochen bringen. (~ 10 Minuten).
2. Jetzt Fleisch salzen und auf einem geöltem Gitterrost zunächst direkt unter dem Grill bei 275° 10 Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf 100° absenken. Den Grillrost mit dem Braten direkt über der Auflaufform im Ofen einsetzen. Braten und Gratin 45 Minuten weiter garen.
3. Den Braten vor dem Servieren 15 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Anmerkung Die Fleischmenge ist reichlich bemessen. Ein großes Stück Fleisch gelingt besser. Evtl. Reste lassen sich wunderbar kalt aufgeschnitten mit Remouladensoße und Bratkartoffeln essen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	unten	275		~10 + 10
		100		45