Englisches Roastbeef mit Rotwein Sauce, grünen Bohnen und Kräutertomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der traditionelle Feiertagsbraten, very brtish

Zutaten

- 800 g ausgelöstes Roastbeef, bratfertig
- 400 ml brauner Rinderfond aus dem Supermarkt
- 2 El Rapsöl
- 150 ml halbtrockener Rotwein
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräuterkruste:
- 1 Scheibe Vollkorntoast ohne Rinde, gerieben
- 3 EL mittelscharf Senf
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 kleines Bund Estragon, gehackt
- 1/2 kleines Bund Thymian, gehackt
- 4 EL Rapsöl
- Für die grünen Bohnen:
- 800 g feine junge Bohnen ohne Spitze ggf. gefädelt (Kenia-oder feine Bobby-Bohnen)
- 4 Schalotten oder 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Stiele frisches Bohnenkraut
- 1 El Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 große Tomaten ohne Blüte, halbiert
- 1 El Panierbrot
- 1 Tl Butter
- 1 Tl von den Kräutern

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt3

Für die Kruste; den Senf mit dem geriebenen Toastbrot, etwas Öl und den Kräutern mischen.

Schritt4

Die Bohnen in reichlich Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "bissfest" blanchieren, abgießen, kurz kalt über spülen.

Schritt5

Die halbierten Tomaten mit dem Panierbrot und etwas von den Kräutern bestreuen, salzen, pfeffern, obenauf ein Butterflöckchen, in eine gebutterte, feuerfeste Form geben.

Schritt6

Das Roastbeef:

Schritt7

Das Roastbeef waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, Rundherum anbraten, Farbe nehmen lasse, die Kräuterkruste darüber verstreichen.

Schritt8

Bei 180 ° C auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und mit einem Braten-Thermometer messen. (Medium ca. 60-65° C)

Schritt9

Danach in Alufolie gehüllt, 10 min. nachziehen, ausruhen lassen.

Schritt10

In den letzten 10 min. die Kräutertomaten mit in den Backofen stellen.

Schritt11

Die Rotwein Sauce:

Schritt12

Inzwischen den Puderzucker goldbraun karamellisieren, das Tomatenmark dazu geben. Den Rotwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen. Den braune Fond und den ausgetretenen Bratensaft aus der

Folie dazu geben.

Schritt13

Auf die benötigte Menge einkochen lassen, pikant nachschmecken.

Schritt14

5 min. vor dem Servieren die Bohnen in einer Stielpfanne mit brauner Butter an schwenken, anbraten, gerne etwas Farbe nehmen lassen. Salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Roastbeef in dünnen Scheiben aufschneiden und auf vor gewärmten Tellern anrichten; mit etwas frisch geriebenem Pfeffer bestreuen.

Schritt17

Die Kräutertomaten und die Bohnen anlegen, etwas Rotwein Sauce angießen.

Schritt18

Dazu "very british", Wedges Kartoffeln reichen, mir schmeckt englisch untypisch, ein schönes Kartoffel-Gratin dazu.

Schritt19

Schritt20

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** festlich, ganzjährig, Hauptgericht, Kräutertomaten, Rotwein Sauce
Zutaten: Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/englisches-roastbeef-mit-rotwein-sauce-gruenen-bohnen-und-kraeutertomaten/