



Roastbeef mit Senfsaat Sauce und Pilz - Kartoffelallerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich lecker, der Aufwand hält sich in Grenzen

Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 180 - 200 g, küchenfertig pariert
- 180 g frische, gemischte Waldpilze, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- (Pfifferlinge, Steinchampignons, Steinpilze)
- 2 - 3 Schalotten oder 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 gekochte Pellkartoffeln, gewürfelt
- 15 g Senfsaatkörner
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zucker
- 1 Thymianzweig
- 1 Majoranzweig
- Etwas gehackten Rosmarin
- 40 ml trockener Rotwein
- 1 Gläschen (200 ml) brauner Kalbsfond
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- Knoblauchsatz und frisch geriebener, schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen. Die Senfkörner in etwas Wasser ca. 10 min. kochen lassen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt2

Die Steaks unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und herzhaft pfeffern. In heißem Öl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, für 8 - 12 min. in den Backofen geben.

Schritt3

(Nach eigenem Belieben fertig garen)

Schritt4

Die Senfsaat Sauce;

Schritt5

In der Zwischenzeit die Schalotten mit dem Zucker farblos anschwitze. Den Senf dazu geben, kurz mit schwitzen, den Thymianzweig und Majoranzweig zufügen. Mit dem Rotwein ablöschen; fast völlig einkochen lassen.

Schritt6

Den Bratensaft aufgießen, etwas köcheln lassen, durch ein feines Küchensieb passieren. Ev. noch mit etwas Senf pikant nachschmecken, die Senfkörner wieder dazu geben, kurz vor dem Servieren mit kalter Butter verrühren - binden.

Schritt7

Das Pilz - Kartoffelallerlei:

Schritt8

Die Pilze in einer Stielpfanne goldbraun rösten, die Kartoffelwürfel und Schalotten dazu geben, salzen, pfeffern und den Rosmarin unter schwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Steaks schräg in 3 - 4 Scheiben schneiden und auf dem Pilz - Kartoffelallerlei anrichten, mit der Senfsaatsauce überziehen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** Hauptgericht, roastbeef

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-mit-senfsaat-sauce-und-pilz-kartoffelallerlei/>