



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Rosa gebratenes Roastbeef auf rotem Zwiebelconfit mit Arganöl**

Für 10 Personen

### **ZUTATEN:**

2,5 kg Roastbeef

25 rote Zwiebeln

1,25 Fl. Portwein

1,25 Fl. Rotwein

25 g Arganöl oder Erdnussöl

125 g Butter

Salz, Zucker, Pfeffer, Thymian, Knoblauch

### **ZUBEREITUNG**

#### Roastbeef im Ganzen:

Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien, von allen Seiten gut würzen und in einer Pfanne heiß anbraten, so dass sich alle Poren schließen.

*Tipp: Die Pfanne ist heiß genug wenn das Öl Schlieren zieht. Den Herd nicht auf Vollgas, sondern lieber auf  $\frac{3}{4}$  stellen (dauert etwas länger, aber es brennt nicht so schnell an).*

Das angebratene Fleisch auf ein Gitter legen und bei 80°C ca. 1 bis 1,5 Stunden bei Umluft garen.

*Tipp: Durch das Garen bei niedriger Temperatur wird das Fleisch durch und durch rosa und gleichmäßig warm. Zusätzlich haben sie ein größeres Zeitfenster, denn ob das Fleisch nun 10 oder 20 Minuten länger im Ofen ist, macht bei der niedrigen Temperatur nicht sehr viel. Die optimale Temperatur, um Fleisch länger warm zu halten, liegt zwischen 60°C und 80°C.*

Das fertig gegarte Fleisch nun in der Pfanne in Butter mit Knoblauch, Thymian nachbraten. Und ganz wichtig, wenn Sie das Fleisch aufschneiden: unbedingt auf der Schnittfläche nachsalzen.

#### Zwiebelconfit:



hr1-DOLCE VITA

Die Zwiebel schälen und in lange Streifen schneiden. In einem Topf drei Esslöffel Zucker karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und um ein Drittel einkochen. Nun die Zwiebeln hinzugeben und bei ständigem Rühren weich garen. Das Zwiebelconfit mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken, und mit dem aromatisierten Öl abbinden. Nun das Zwiebelconfit mittig anrichten und die Scheibe vom Roastbeef darauf anrichten.