



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Rinderrücken am Stück mit Dijonsenf gebraten, Radieschen- Meerrettich-Mayonnaise und Ofenkartoffeln

ZUTATEN:

Rinderrücken:

1 kg Rinderrücken
120 g grober Senf
Salz, Pfeffer
6 cl Rapsöl
2 Stiele Rosmarin
3 Knoblauchzehen

Radieschen-Meerrettich-Mayonnaise:

5 Eigelb
3 cl Apfelessig
0,4 l Rapsöl
8 Radieschen
2 Schalotten
1 EL frisch geriebener Meerrettich
Salz, Pfeffer

Ofenkartoffeln:

600 g Kartoffeln
0,2 l Rapsöl
4 Knoblauchzehen
2 Rosmarinäste
Meersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rinderrücken:

Den Rinderrücken würzen und im Rapsöl von allen Seiten anbraten.

Den Rosmarin auf ein Backblech legen, den angebratenen Rinderrücken auf den Rosmarin setzen und das Rapsöl aus der Pfanne darüber gießen.

Das Fleisch bei 180 Grad ca. 20 -25 Minuten

bei 140 Grad ca.40-45 Minuten

bei 80 Grad ca. 100-120 Minuten garen.

Die Garzeiten sind etwas abhängig von der Stärke des Rinderrücken, wie gereift das Fleisch ist und wie lange und ob es vacuumiert war.

Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Ofenkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, halbieren, salzen, mit dem Öl begießen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im Ofen bei 190°C garen.

Dann erst mit Pfeffer abschmecken. Der Pfeffer würde beim Garen verbrennen.



hr1-DOLCE VITA

Radieschen-Meerrettich-Mayonnaise:

Die Eigelb mit dem Essig aufschlagen. Das Öl langsam dazulaufen lassen.
Die Radieschen und Schalotten in kleine Würfel schneiden und in die Mayonnaise geben und abschmecken.

Das Fleisch kann man auch am Vortag fertig stellen und kalt aufschneiden. Die Mayonnaise kann auch vorbereitet werden.
Die Kartoffeln sind das Einzige, was frisch fertig gestellt werden muss. Oder ein Kartoffelsalat würde auch passen.