Roastbeef mit Portweinsauce

Das Nierstück ist nebst dem Filet das edelste Stück vom Rind, es ist leicht marmoriert und wird darum sehr saftig. Es ist ideal zum Niedergaren, denn damit wird es ganz zart und zeigt das charkteristische Rosa im Kern des Fleisches. Es sollte auch mit einem ordentlichen Fettdeckel versehen sein, der spendet zusätzlich Geschmack und Saft. Man braucht braucht es nicht gross würzen, etwas Salz und ein oder zwei Zweige Rosmarin und ein Stück Butter zum Niedergaren sind perfekt.

Dazu passt eine kräftige Portweinsauce, die mit wenig Zwiebel, Tomatenmark und etwas Rohzucker zum Abrunden zubereitet wird.

Das Nierstück ist Teil der Lende des Rindes, aus dem gleichen Stück wird das Entrecôte geschnitten. Auch die zarten Stücke der Rindshuft können als Roastbeef zubereitet werden.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Roastbeef (Nierstück)
2	Zweige frischer Rosmarin
20g	Tafelbutter
	Salz
	Bratbutter

Portweinsauce:

20g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Portwein
5cl	fruchtiger Rotwein
1/2Tl	Rohzucker
10g	Tafelbutter
	Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Roastbeef 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fettdeckel kreuzweise einschneiden und das Fleisch ringsum salzen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Roastbeef in sehr wenig Bratbutter zuerst auf der Fettseite, dann ringsum kräftig anbraten.

Roastbeef in ein Bratgeschirr legen, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Roastbeef mit den Rosmarinzweigen und einem Stück Butter belegen.

In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 55° garen. Das dauert ca. 1 Stunde.

Saft vom Anbraten durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen. Zwiebel längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Zusammen mit dem Tomatenpüree ca. 3-4 Minuten dünsten. Portwein und Rotwein zugiessen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Rohzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten bis das Roastbeef servierbereit ist.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Roastbeef aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Roastbeef tranchieren und auf heissen Tellern anrichten, mit Portweinsauce nappieren und geniessen.

Roastbeef mit Alufolie abgedeckt nachziehen lassen