



## Roastbeef an pikanter Peperoni-Zwiebelsauce

Das Nierstück ist neben dem Filet das zarteste und edelste Stück vom Rind. Zu Steaks geschnitten kennt man es bei uns als Entrecôte. Am Stück zubereitet heisst es Roastbeef. Gute Qualitäten zeichnen sich durch eine feine regelmässige Fettmarmorierung und einer Fettschicht auf der Oberseite aus. Es ist ein ideales Stück zum Niedergaren (bei 80°). Misst man dazu die Kerntemperatur (55° bis 58°), so kann bei der Zubereitung nichts mehr schiefgehen. Damit sein Eigengeschmack nicht untergeht, sollte man es nur zurückhaltend würzen, am besten einfach nur salzen. Dazu passt eine dicke Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und angerösteten Peperoni. Abgeschmeckt mit leicht scharfem Piment d'Espelette ist sie die ideale Begleitung zum edlen Fleisch.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Salat.

### Zutaten (2-3 Portionen)

600g     Roastbeef  
3         Spitzpeperoni, ca. 250g  
3         grosse Knoblauchzehen  
70g      Tropea- oder rote Zwiebel  
1dl      Weisswein  
1El      weisser Balsamico (Condimento)  
3/4Tl    Piment d'Espelette  
          Salz, Zucker  
          Bratbutter

### Zubereitung

Roastbeef 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen.

Ofen auf 230° vorheizen.

Stielansatz von den Peperoni wegschneiden und längs halbieren. Kerne herausschaben und die weissen Teile vom Fruchtfleisch herausschneiden. Peperoni ohne Öl oder Fett mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und für 20 bis 25 Minuten im oberen Drittel des Ofens rösten. Sie sollten danach einzelne schwarze Flecken zeigen.

Peperoni aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ofen ausschalten und entlüften. Temperatur auf 80° einstellen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Roastbeef allseitig kurz und kräftig anbraten. In ein Ofengeschirr legen und das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert knapp eine Stunde.

Geröstete Peperoni längs zu schmalen Streifen schneiden und danach klein würfeln. In ein hohes Gefäss geben, 2-3El Wasser zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken und in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Weisswein und Balsamico zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Peperoni zugeben, vermischen und mit Piment d'Espelette, Salz und einer kleinen Prise Zucker abschmecken und nochmals etwas köcheln lassen. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Roastbeef quer zur Faser zu dünnen Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Teller anrichten und reichlich Sauce dazu geben.









