

Roastbeef mit Yorkshire Pudding und Mintsauce

Marinieren: ca. 12 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Grillieren/Backen: ca. 30 Min.

Für eine ovale ofenfeste Form von

ca. 2 ½ Litern

1,2 kg Roastbeef

Marinade

- 1 Esslöffel Senf
- 2 Esslöffel Aceto balsamico
- 3 Esslöffel Rotwein
- 5 Esslöffel Bratcrème
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1½ Teelöffel Rosmarin,
fein gehackt
- 1½ Teelöffel Thymian, fein gehackt
- 1½ Teelöffel Pfefferminze,
fein geschnitten

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfefferminze verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.

Mintsauce

- 1 dl Aceto balsamico bianco
- 1 dl Wasser
- 1 Esslöffel Zucker
- 4 Zweiglein englische Pfefferminze
- Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel englische Pfefferminze, fein geschnitten

Essig und Wasser mit dem Zucker aufkochen, Pfefferminzzweiglein begeben. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 1 Std. ziehen lassen. Pfefferminzzweiglein herausnehmen, Sauce würzen, Pfefferminze begeben.



Yorkshire Pudding

- 200 g Mehl
- ¾ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 3 dl Milch
- 3 Eier, verklopft
- 1½ Esslöffel Butter, flüssig
- 1 dl Wasser

2 Teelöffel Salz

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen. Fleisch evtl. mit Küchenschnur binden.
2. Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Milch dazugießen, mit dem Schwingbesen glatt rühren. Eier, Butter und Wasser darunterühren, zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen.
3. Form für Yorkshire Pudding auf ein Backblech stellen, ca. 5 Min. auf der untersten Rille im auf 220 Grad Heissluft vorgeheizten Ofen heiss werden lassen.
4. Den Teig nochmals gut umrühren, in die heisse Form giessen.
5. Fleisch salzen, auf ein Gitter in der Mitte des Ofens legen, so dass der Fleischsaft in den Yorkshire Pudding tropft.

Grillieren/Backen: ca. 10 Min., dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und nochmals ca. 20 Min. Roastbeef herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Yorkshire Pudding im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten.

Servieren: Roastbeef in dünne Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Yorkshire Pudding in Stücke schneiden und mit der Mintsauce dazu servieren.

Hinweis: Yorkshire Pudding ist in England die klassische Beilage zu Roastbeef. Er wird unter dem Fleischstück mitgebacken und dabei mit dem Bratenjus durchtränkt.

Tipp: Roastbeef mit gesalzener Butter und Rauchsatz servieren.