

# Rainer Sass | Roastbeef mit Bratkartoffeln und Kräuter-Remoulade

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/19/rainer-sass-roastbeef-mit-bratkartoffeln-und-kräuter-remoulade](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/19/rainer-sass-roastbeef-mit-bratkartoffeln-und-kräuter-remoulade)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Roastbeef:

- 2 kg Roastbeef mit Fettschicht
- 1 Bund Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian, frischer Lorbeer
- 2 Schalotten
- 2 Tomaten
- 2 EL Öl
- 20 g Butterschmalz
- Meersalz
- Pfeffer, grob gemahlen

### Für die Bratkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 TL Kümmelsamen
- 1/2 Bund Petersilie
- 30 g Butter
- 30 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Für die Remoulade:

- 3 Eigelb
- 1 EL scharfer Senf
- 200 ml Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Gewürzgurken
- 1 EL Kapern
- 1 /2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, in Salzwasser mit dem Kümmel ca. 20 Minuten garen, abgießen und über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Roastbeef mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer einreiben. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Roastbeef darin rundum anbraten, dann auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob zerrupfen. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Kräuter über das Fleisch streuen. Die Schalotten und Tomaten daneben verteilen. Das Roastbeef im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 – 40 Minuten rosa garen. Die Kerntemperatur sollte 55 – 65 Grad betragen.

Für die Remoulade Eigelbe und Senf in einem Rührbecher mit dem Stabmixer aufschlagen. Olivenöl nach und nach dazugießen und weiterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Schalotten und Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Gurken und Kapern fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Alle klein geschnittenen Zutaten untermischen. Nach Belieben noch etwas Joghurt oder Sahne unter die Kräuter-Remoulade mischen. Die Remoulade bis zum Servieren kühl stellen.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In 2 beschichteten Pfannen das Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Dann unter wiederholtem Wenden 10 – 15 Minuten weiterbraten.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Zwiebel- und Speckwürfel dazugeben und ein paar Minuten mitbraten. Zum Schluß die Butter dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Petersilie darüberstreuen.

Das Roastbeef nach dem Garen ein paar Minuten ruhen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden und mit den Bratkartoffeln und der Kräuter-Remoulade anrichten.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Wünsch dir Sass! vom 24. August 2008

Episode: Staffel 1 - Folge 1