

Roastbeef mit Pfeffer- Sauce

Zutaten (ca. 4 Personen):

- 800 g – 1 kg Roastbeef
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Butter zum Anbraten

Ausserdem:

- [Haus-Sauce Pfeffer](#)
- [Haus-Sauce Tartar](#)
- Rucola
- 50 g Kapern
- geriebener Parmesan

Dip-Tipp:
warm oder kalt
servieren und
geröstete
Brotscheiben
dazu

Zubereitung:

1. Das Roastbeef ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erreicht.
2. Den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Fleisch rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer heissen Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.
5. Das Fleisch anschliessend auf ein Gitter oder in eine ofenfeste Form legen und in den Ofen geben.
6. Das Roastbeef so lange garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 54–56°C erreicht ist (für rosa).
7. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 5–10 Minuten ruhen lassen.
8. Anschliessend in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit Rucola, Parmesan, Kapern und unseren feinen Haus-Saucen servieren. En Guete!