**Schritt für Schritt Anleitung Chantal Grundbacher**

**Roastbeef englische Art mit Bearner Sauce**

Garen in Niedertemperatur – Achtung beim QV ist nebst der Bearner Sauce KEIN Jus mehr nötig

**Roastbeef englische Art**

Rezept für 4 Personen

700g Roastbeef (Entrecôte)

 X Salz

 X Pfeffer

 X Sonnenblumenöl

MEP für Roastbeef inklusive Jus

**Zubereitungen:**



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋 Das Fleisch auf allen Seiten würzen |  | 🖋 Im erhitzten Öl im Bratgeschirr rundherum anbraten |  | 🖋 Das Fleisch mit Gitterrost und Abtropfblech in den Kombisteamer schieben und mit Heissluft bei 80 °C ohne Feuchtigkeit garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C (À point) erreicht ist (die Garzeit beträgt ca. 90 Minuten) |

**Bearner Sauce**

**Rezept für 0.2 Liter**

10g Zwiebeln

 X Pfefferkörner, weiss

 6g Estragonessig

 6g Weisswein

 16g Wasser

 X Salz

 40g Eigelb, pasteurisiert

150g Butter

 X Pfeffer

 X Tabasco

 X Zitronensaft

 X Estragon

**Vorbereitung:**

* Zwiebeln fein hacken
* Pfefferkörner zerdrücken
* Estragon fein hacken
* Butter klären



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋 Zwiebeln, Pfefferkörner, Estrogonessig, Weisswein und die Hälfte der Wassermenge fast vollständig reduzieren |  | 🖋 Die restliche Wassermenge zur Reduktion geben, leicht salzen und durch ein Sieb passieren |  | 🖋 Passierte Reduktion zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Malvorlage Zeit - Kostenlose Ausmalbilder Zum Ausdrucken.  |  | 🖋 Ausserhalb des Wasserbades die geklärte Butter (Temperatur 45 °C) in regelmässigem feinem Faden unter die Eigelbmasse schwingen |





|  |
| --- |
| 🖋 Sauce mit Salz, Pfeffer, gehacktem Estragon, Tabasco, und etwas Zitronensaft abschmecken |



|  |
| --- |
| 🖋 Roastbeef tranchieren und mit wenig Sauce Bernaise anrichten. Den Rest der Sauce „à part“ dazu servieren.  |