

Niedergegartes Bruststück mit Sauce Bernaise und Frühlingsgemüse

Für 4 Personen

Fleisch

1,2 kg Bruststück Natura-Beef mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer (z.B. mageres Siedfleisch) würzen, scharf anbraten
 Senf
 Salz
 Pfeffer
 Öl zum Anbraten

Das angebratene Fleischstück mit Kerntemperaturmesser versehen und auf ein Blech legen. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 2,5 Std. bis zum Erreichen der Kerntemperatur von 55°C schmoren lassen.



Rezeptsammlung
 Inforama,
 Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Sauce Bernaise

1 dl Weisswein Zutaten in eine Pfanne geben, bis auf ca.
 1 EL Estragonessig 2 Esslöffel einkochen lassen und
 1 Schalotte, fein gehackt in eine dünnwandige Schüssel absieben
 1 Estragonzweiglein
 4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt
 2 frische Eigelb Eigelbe darunterühren, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad bis knapp zum Siedepunkt schaumig rühren
 100 g Butter, kalt in Stücken Butter portionenweise unter Rühren dazugeben solange rühren, bis die Sauce cremig ist
 1 ½ EL Estragonblättchen, fein gehackt Estragon begeben, nach Bedarf würzen und umrühren
 Salz
 Pfeffer

Frühlingsgemüse

6 mittelgrosse Rüebli rüsten und in Stäbchen schneiden
 12 Schalotten schälen und zusammen im gesalzenen Wasser gar kochen.
 Petersilie
 Salz
 Petersilie darüberstreuen und servieren.

