SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

2 Mann für alle Gänge: **Roastbeef mit Senfsaatsauce und Pfifferlingen**

Sendung vom 05.08.2016
(ESD beim SR am 17.11.2012)

Roastbeef mit Senfsaatsauce und Pfifferlingen

Ein nur nachgewürzter Bratensaft als Sauce dazu ist einem Sternekoch natürlich zu wenig, und so hat Harald Rüssel eine "Melange" aus exquisiten Zutaten entwickelt: Senfsaatkörner, Riesling-Senf, Knoblauch, Thymian, Majoran, Trockener Riesling, Spätburgundersauce, Schnittlauch, Schalotten und weitere Spezereien komponiert er zu einer verführerischen Senfsaatsauce. Den Riesling-Senf für diese Sauce hat Manuel Andrack in der Historischen Senfmühle in Monschau entdeckt. Dort führt ihn die Juniorchefin Ruth Breuer in die Geheimnisse dieses Gewürzes ein. Lange vor Pfeffer und Chili war Senf, neben Meerrettich, das einzig scharfe Würzmittel in Europa und wurde bei den alten Griechen lange Zeit gar als Heilmittel genutzt.
Der Rotwein zu diesem Gaumenschmaus kommt aus dem nördlichsten und zugleich kleinsten Rotweingebiet Deutschlands, von der Ahr. Werner Näkel vom Weingut Meyer-Näkel empfiehlt einen Spätburgunder, der sich im Ahrtal Dank des idealen Mikroklimas, der adäquaten geologischen Gegebenheiten und der Kunst des Kellermeisters ganz hervorragend entwickelt.

für 4 Personen
4 Scheiben Roastbeef
(gut 2cm dick und ca 180-220gr schwer, je nach Größe auch als 2 Scheiben Entrecôte Double)
150 g Pfifferlinge

Senfsaatsauce
15 g Senfsaatkörner
1 TL Zucker
2 Schalotte
2-3 EL Rapsöl
1 EL mittelscharfer Riesling-Senf (z. B. Monschauer Senf)
1 Msp. frisch gehackter Knoblauch

Rezepte

1 Thymianzweig
1 Majoranzweig
40 ml Spätburgunder
200 ml Kalbsfond
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Rosmarinzweige
1 mittelgroße Pellkartoffel

Senfsaat ca. 10 Minuten in Salzwasser abkochen, sodass die Körner knackig, aber gut essbar sind. Durch ein feines Sieb abgießen, die Körner auffangen. Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und die Senfsaat darin einlegen. So wird noch etwas Schärfe weggenommen.

Roastbeef von beiden Seiten kräftig anbraten. Pfeffern und bei 160 Grad zwischen 8 und 12 Minuten im Ofen fertig garen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Senf unterrühren und mitschwitzen. Knoblauch, Majoran- und Thymianzweig hinzugeben und mit dem Spätburgunder ablöschen. Reduzieren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Mit dem Kalbsfond auffüllen und alles aufkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Rieslingsenf abschmecken und 1 EL abgetropfte Senfkörner unterrühren. Mit etwas kalter Butter abbinden.
Tipp: Rieslingsenf kann durch einen grobkörnigen Senf ersetzt werden.
Mutig würzen, der Senf darf schmeckbar sein.

Pfifferlinge sorgfältig putzen, kurz waschen und vorsichtig trockentupfen. In einer Pfanne einige Schalotten in Rapsöl goldbraun anrösten, dann die Pfifferlinge kurz mit anschwitzen. Etwas Rosmarin fein hacken und hinzugeben. Die gepellte Kartoffel in kleine Würfelchen schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und nochmals kurz anbraten, dann erst salzen.

Pilze in der Mitte des Tellers anrichten, das Fleisch aufschneiden und auf den Pilzen anrichten. Die Sauce über das Fleisch geben.

Mit etwas Rosmarin garnieren.