Rindshohrücken-Braten mit Kräuter-Sbrinz-Kruste auf Ofengemüse

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 1 h

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1.2 kg	Hohrücken vom Schweizer Rind
1 EL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
4 EL	HOLL Rapsöl
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
80 g	Butter, weich
0.5 Bund	Bund Peterli, fein gehackt
3 EL	Senf, grobkörnig
50 g	Paniermehl
100 g	Sbrinz AOP, gerieben
1/4 TL	Pfeffer
1 kg	Mini-Raclettekartoffeln, ganz oder halbiert
1 kg	verschiedenfarbige Rüebli, geschält, in Stäbchen
4 EL	Olivenöl
1 EL	Kümmel, gemörsert
	Salz, Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

827	kcal
56 g	Eiweiss
54 g	Kohlenhydrate
36 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Zubereitung

1 Rindshohrücken ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

2 Schalotte und Knoblauch in 1 EL Butter andünsten, auskühlen lassen. Restliche Butter schaumig schlagen, Schalotte und alle weiteren Zutaten bis und mit Pfeffer untermischen. Beiseitestellen.

3 Fleisch rundum würzen, Bratpfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d. h. flüssig wie Wasser, Rindshohrücken hineinlegen. Während ca. 5 Minuten rundum anbraten, bis er schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Krustenmasse gleichmässig darauf verteilen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen. Thermometer auf 56 °C einstellen.

4 In der unteren Hälfte des auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1 ½ Stunden braten. Kruste immer gut beobachten, wenn sie zu dunkel wird, das Blech 1–2 Schienen nach unten setzen.

5 Alle Zutaten gut mischen und würzen. Während der letzten 30 Minuten neben dem Fleisch mitbraten.

6 Blech aus dem Ofen nehmen, Fleisch 5–10 Minuten ruhen lassen. Ofengemüse mittig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch vorsichtig tranchieren und darauf verteilen.