

רוסטביף ברוטב חרדל ויין אפוי על תפוחי אדמה



רכיבים

הכנה

- קילוגרם נתח סינטה (ניתן להשתמש גם בנתח פילה בקר) עם מעט שכבת שומן
 - כפות שמן זית
 - כפות מלח
 - כף פלפל שחור גדושה, "4 עונות"
 - 1/2 2/1 כוס תימין קצוץ דק
 - 1/4 4/1 כוס רוזמרין קצוץ דק
 - פלפל ירוק חריף קצוץ דק
 - תפוח אדמה
 - שיני שום כתוש שלמות עם קליפה
 - שיני שום כתוש שלמות ללא קליפה
 - 1/2 2/1 כוס יין אדום
 - כף דבש
 - כפית חרדל גדושה, דיז'ון חלק
 - כפות פטרוזיליה קצוצה
 - 1/4 4/1 כפית פלפל ירוק חריף קצוץ דק
 - גבעולים רוזמרין
 - מלפפונים כבושים קטנים "קורנישון"
1. מחממים תנור ל-220 מעלות.
 2. חותכים את תפוחי האדמה לפרוסות ומסדרים על תבנית אפיייה כמו מניפה.
 3. מתבלים בשמן זית ופלפל גרוס, מפזרים את כל השום מעל.
 4. אופים כ-40 דקות, ובינתיים מכינים את הרוסטביף.
 5. משמנים את הבשר ומורחים אותו במלח ופלפל.
 6. מערבבים את הטימין, הרוזמרין והפלפלים הקצוצים.
 7. מצפים את הבשר בתערובת (חשוב ללחוץ בכח על הבשר כך שכל שטח הפנים שלו יהיה מצופה).
 8. מחממים מחבת גריל כבדה, מניחים את הנתח בזהירות על המחבת, אין צורך להוסיף שמן למחבת, יש מספיק בבשר.
 9. צולים כ-2 דקות בכל צד ומכניסים לתנור כאשר הבשר מונח על רשת ומתחת לרשת מונחת התבנית עם תפוא"א.
 10. צולים את הכל יחד במשך 15-25 דקות.
 11. המטרה היא להביא את הבשר לטמפ' של 45 במרכזו.
 12. מניחים בסיר את כל החומרים, מביאים לרתיחה ומכבים את האש.
 13. להגשה, משרים גבעולי רוזמרין עם מלח גס ואלכוהול 95% למשך 4 דקות.
 14. מניחים פרוסות תפוחי אדמה על הצלחת לצד חתיכת רוסטביף ומלפפון.
 15. מניחים גבעול רוזמרין מהשריה על הבשר, ובזהירות מדליקים אותו ומגישים בווער לשולחן.
 16. בצלוחית נפרדת מגישים את הרוטב.

6 servings 6