



## RINDERBRATEN MIT ROTE BETE UND MEERRETTICH

Fleisch aus der Hohen Rippe ergibt einen perfekten Braten. Auch wenn Sie weniger als acht Personen sind, lohnt es sich, das ganze Rezept zu machen und am nächsten Tag die Reste zu genießen. Rote Bete passt hervorragend dazu. Versuchen Sie, das Wurzelgemüse möglichst in unterschiedlichen Farben und Formen zu bekommen.

Für 8 Personen

2 kg frische Rote Bete, vorzugsweise verschiedenfarbige Sorten

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

5-6 kg Rinderbraten (Hohe Rippe am Stück), vorzugsweise aus artgerechter oder Bio-Aufzucht, mit freigeschabten langen Rippenknochen, gerollt und gebunden

2 Knoblauchzehen, ungeschält

1 kleines Bund Thymian

3 EL Balsamico-Essig

1 kleine Handvoll Majoran oder Petersilienblätter

300 g Crème fraîche

Saft von 2 Zitronen

1 Stück (4 cm) Meerrettichwurzel, geschält, gerieben, oder 3 EL Meerrettich aus dem Glas

*Für die Marinade:*

1 kleine Handvoll Rosmarinblätter

6 Knoblauchzehen, geschält

6 in Öl eingelegte Sardellenfilets guter Qualität, abgetropft

abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Roten Beten sorgfältig waschen und abbürsten. In einem Topf mit kaltem Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und etwa 50 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Marinade mit einigen kräftigen Prisen Salz im Mörser oder Flavour Shaker zerstoßen, mit ein paar Schuss Olivenöl verrühren und das Fleisch rundum damit einreiben. Auf ein großes Bratblech setzen und für 1 Stunde in den Ofen schieben.

Wenn die Roten Beten fast gar sind, abgießen und noch warm schälen. Die Knollen halbieren und die Hälften in einer Schüssel mit dem Knoblauch, den Thymianzweigen, dem Essig und ein paar Schuss Olivenöl vermischen. Das Fleisch nach 1 Stunde aus dem Ofen nehmen und die Rote-Bete-Hälften rundherum auf dem Blech verteilen. Für weitere 30 Minuten in den Ofen schieben. Der Braten sollte danach medium (natürlich können Sie das Fleisch so durchbraten, wie Sie wollen) und die Roten Beten perfekt gegart sein. Anschließend den Braten bis zu 20 Minuten ruhen lassen, halten Sie das Gemüse währenddessen am besten bei schwacher Hitze im Ofen warm.

Die Majoran- oder Petersilienblätter hacken und mit der Crème fraîche und dem Zitronensaft vermischen. Den Meerrettich dazugeben – es darf ordentlich scharf werden – und abschmecken. Den Braten mit dem Saft, der beim Ruhen ausgetreten ist, auf einer großen Platte anrichten und in Scheiben schneiden. Mit den Roten Beten, der gewürzten Crème fraîche und leckeren Bratkartoffeln servieren.