

Roastbeef mit Yorkshire Pudding

 **30 Min. + 12 Std. marinieren + 30 Min. quellen lassen + 45 Min. im Ofen + 10 Min. ruhen lassen**

Für eine ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

1 EL Senf
2 EL Aceto balsamico
2 EL Rotwein
3 EL Olivenöl
2 EL Worcestershire-Sauce
2 Knoblauchzehen,
gepresst
1 EL Rosmarin,
fein geschnitten
1 EL Thymian,
fein geschnitten
1 kg Entrecôte am Stück

200g Mehl
¾ TL Salz
3 dl Milch
3 frische Eier, verklopft
20g Butter, flüssig,
abgekühlt
1 dl Wasser

1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Bratbutter

1. Senf und alle Zutaten bis und mit Thymian verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren. Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen, beiseite stellen.

Zeit in der Küche: ca. 30 Min.

2. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Milch dazugießen, mit dem Schwingbesen glatt rühren. Eier, Butter und Wasser darunterühren, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Fleisch trocken tupfen, würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 4 Min. anbraten, auf das Ofengitter legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
4. Form auf ein Backblech stellen, auf der untersten Rille des Ofens einschieben. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig gut umrühren, in die Form giessen. Ofengitter mit dem Fleisch über der Form in die Mitte des Ofens schieben. Fleisch mit wenig Marinade bestreichen.

Zeit im Ofen: ca. 45 Min.

5. **Braten/backen:** ca. 45 Min. Fleisch dabei einmal mit restlicher Marinade bestreichen. Die Kerntemperatur soll ca. 50 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Yorkshire Pudding im ausgeschalteten Ofen warm halten. Fleisch tranchieren, mit dem Yorkshire Pudding anrichten.

Hinweis: Der mit Bratensaft durchtränkte Yorkshire Pudding fällt nach dem Backen etwas in sich zusammen.

Portion: 793 kcal, F 38g, Kh 42g, E 69g

