

RINDERBRATEN MIT TEQUILAMARINADE UND ORANGEN-ZWIEBEL-RELISH

Zutaten für 10 Personen

Arbeitszeit: 10 Minuten

durchschnittl. Garzeit für 1,3 kg: 1 Stunde 40 Minuten

Für den fruchtigen Kick wird dieser Rinderbraten aus dem Filet, der Lende oder der hohen Rippe mit Tequila, Orange und Limette mariniert und eignet sich ideal für ein Familientreffen und wird mit einem Orangen-Zwiebel Relish serviert.

Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: info@royalmeat.de

Internet: www.royal-meat.de

Garzeiten

blutig	20 Minuten pro 450 g plus 20 Minuten
medium	25 Minuten pro 450 g plus 25 Minuten
durchgebraten	30 Minuten pro 450 g plus 30 Minuten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°-190°C vorwärmen.
2. Die Zutaten für die Tequila Marinade in einer kleinen Schüssel vermengen und zur Seite stellen.
3. Den Braten mit einem scharfen Messer mehrfach einritzen, in eine flache Form legen, salzen, pfeffern und mit der Marinade einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
4. Den Braten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Butter einreiben und in einer offenen Bratenform für die gewünschte Zeit im Backofen garen. Gelegentlich mit dem austretenden Bratensaft übergießen.
5. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Relish in einer kleinen Schüssel vermengen.
6. Das Fleisch dünn aufschneiden und mit dem Relish, im Ofen gegarten, jungen Kartoffeln und saisonalem Gemüse servieren.

Zutaten

1,3 kg – 1,8 kg magerer Rinderbraten (Filet, Lende oder Hohe Rippe)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL weiche Butter

für die Tequila Marinade:

100 ml frisch gepresster Orangensaft

125 ml Tequila

30 ml/2 EL Limettensaft

4 EL frischer Estragon, gehackt

2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

Für das Relish aus Orangen und roten Zwiebeln:

2 Orangen, geschält und in grobe Stücke geschnitten

1 kleine rote Zwiebel, geschält und fein gehackt

1 rote Chili, ohne Samen und fein gehackt (optional)

3 EL frische glatte Petersilie, gehackt

30 ml/2 EL Olivenöl

