

Roastbeef, Remouladen-Soße, Bratkartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für das Roastbeef:

400 g Roastbeef	8-10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln, fest	1 Bund Radieschen	6 Gewürzgurken
2 Schalotten	80 g geräucherter Speck	200 ml Fleischbrühe
3 EL Essig	1 Prise Muskat	1/2 Bund Liebstöckel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Remouladensauce:

1 Eigelb	1 TL Senf	Salz
1 TL Essig	100 ml Sonnenblumenöl	2 Eier, hart gekocht
2 Gewürzgurken	1 Sardelle	1/2 TL Kapern
1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	1 TL grober Senf	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Worcestersauce

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 100 Grad) vorheizen. Das Roastbeef im vorgeheizten Ofen auf ein Gitter legen und ca. 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 4-5 EL Olivenöl bei mittlere Hitze braten, bis sie weich und goldbraun sind, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Für die Marinade die Schalotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Speck anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe und Essig ablöschen, Pfanne vom Herd ziehen und die Marinade mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Radieschen, Gurken und Kartoffeln in eine Schüssel geben, die Marinade darüber gießen und untermischen, evtl. noch etwas Olivenöl untermischen. Liebstöckel, Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken, ebenfalls unter den Salat mischen und abschmecken. Für die Remouladensauce Eigelb mit Senf, einer Prise Salz und Essig verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen das Öl unterrühren zu einer sämigen Mayonnaise. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb durch ein Sieb drücken und unter die Mayonnaise mischen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke und Sardelle fein hacken, Kapern abspülen und abtropfen lassen. Alles unter die Mayonnaise mischen Petersilie, Dill, Schnittlauch und Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls unter die Mayonnaise mischen. Mit grobem Senf, einer Prise Zucker, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce abschmecken. Das abgekühlte Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Remouladensauce angießen und den Bratkartoffelsalat dazu reichen.

Sören Anders 24. Juli 2012