

# Roastbeef-Sandwich mit Brioche-Brötchen und Remoulade

Für zwei Personen

## Für die Remoulade:

2 Gewürzgurken	1 TL Karpfen	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Ei	1 EL Senf	2 EL Weißweinessig
200 ml Sonnenblumenöl	3 Zweige Dill	1 Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz, Pfeffer

## Für das Roastbeef:

400 g Roastbeef	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------	---------------	---------------

## Für das Brot:

2 Eier	40 g weiche Butter	30 ml Milch
38 g frische Hefe	300 g Weizenmehl 550	1 EL Sesam
1 EL Mohn	1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

## Für die Fertigung:

1 Tomate	1 Lollo rosso
----------	---------------

## Für das Omelett:

4 getrocknete Tomaten	10 schwarze Oliven	2 Eier
20 ml Milch	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz

Pfeffer

## Für den Quark:

4 Pflirsiche	200 g Naturquark, 20%	200 ml Sahne
20 g Butter	30 g Walnüsse	2 Zweige Minze

2 EL Zucker

## Für die Remoulade:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ei mit Senf, Weißweinessig, Zucker, Salz und etwas Pfeffer in einen höheren Messbecher geben und mit dem Pürierstab mixen. Nach und nach das Öl hineingeben und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Gewürzgurke, Kapern, Petersilie und Dill klein hacken und zur Mayonnaise geben. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

## Für das Roastbeef:

Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz kurz heiß anbraten. Anschließend bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad in den Ofen geben. Herausnehmen und ruhen lassen. Anschließend dünn aufschneiden.

## Für das Brot:

Hefe mit der Milch in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Hefe aufgelöst ist. Mehl, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Milch-Hefe-Gemisch, 90 ml lauwarmes Wasser und Zucker mit der Küchenmaschine mit Knethaken 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig herausnehmen, auf einer leicht mehlierten Fläche gut durchkneten. Anschließend den Teig in vier Stücke aufteilen und zu länglichen Brötchen formen. Ei mit 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam und Mohn bestreuen.

Die Brötchen in einen kalten Backofen geben, den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze

aufheizen und die Brötchen 20 Minuten backen.

**Für die Fertigstellung:**

Tomate in Scheiben schneiden. Lollo rosso in mundgerechte Stücke schneiden.

Brötchen aufschneiden und jede Seiten mit der Remoulade bestreichen. Salat und Tomaten draufgeben. Anschließend das Roastbeef auf den Salat legen.

**Für das Omelett:**

Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und aus der Masse ein Omelett in der Pfanne braten.

Getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden, vermengen, auf das Omelett geben und einschlagen.

**Für den Quark:**

Sahne steif schlagen und mit dem Quark und 1 EL Zucker vermengen.

Pfirsiche entkernen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Pfirsiche anschließend in eine Pfanne mit Butter und dem restlichen Zucker karamellisieren. Nach 4 Minuten die Walnüsse hinzugeben.

Den Sahne-Quark mit den Pfirsichen und Walnüssen schichten. Minze zupfen und als Garnitur oben drauf legen.

Verena Lehmann am 16. Juli 2025