

Roastbeef mit Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Für das Roastbeef:

750 g Rinderrücken Meersalz, Pfeffer 3 EL Olivenöl

Für die Remouladensauce:

2 Eier 1 Sardelle, eingelegt 2 Essiggurken
1 Bund glatte Petersilie 1/2 Bund Estragon 1 Eigelb
1 TL scharfer Senf 1 EL Zitronensaft ca. 150 ml Speiseöl
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Dann auf ein Backblech setzen und ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und sofort in Alufolie einpacken, darin gut auskühlen lassen. Für die Remouladensauce ein Ei hart kochen, etwas auskühlen lassen, dann schälen und fein würfeln. Die Sardelle fein hacken und die Essiggurken in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und fein hacken. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sardelle, gehacktes Ei, Gurke und Kräuter untermischen und abschmecken. Das Fleisch aus der Folie packen und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben mit Sauce Remoulade anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013