

# Roastbeef mit Eier-Salat

## **Für 4 Personen**

### **Für das Fleisch:**

3 EL Pflanzenöl      500 g Roastbeef      Salz, Pfeffer

### **Für den Salat:**

6 Eier, M                      2 Bund Rucola      100 g Mayonnaise  
150 g Naturjoghurt      1 TL Currypulver      1 TL Paprikapulver, edelsüß  
2 EL Weißweinessig      Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten kräftig anbraten.

Dann das Fleisch in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und 30 Minuten rosa garen.

Anschließend das Fleisch herausnehmen und erkalten lassen.

Inzwischen für den Salat die Eier hart kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Rucola abbrausen und abtropfen lassen.

Für den Salat die Mayonnaise, Joghurt, Curry- und Paprikapulver und Essig mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.

Die Eier pellen, hacken, unter die Mayo-Mischung heben und abschmecken.

Rucola auf Teller geben und den Eiersalat darauf verteilen.

Das Fleisch sehr dünn aufschneiden, auf dem Salat anrichten und mit Pfeffer bestreuen.

Christian Henze am 20. Juni 2024