

Roastbeef mit Pilz-Salat

Für 4 Personen

Pilz-Salat:

400 g Kräuterseitlinge	1 Birne	2 Schalotten
4 Stangen grüner Spargel	1 Orange	1 Zitrone
1 EL Meerrettich	0.5 Bund Kerbel	3 EL Olivenöl
1 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	

Roastbeef:

500 g Rumpsteak	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	Pfeffer, Meersalz

entkernen, teilen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Lamellen teilen. Den Spargel putzen und in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Minute blanchieren.

Butterschmalz und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Die Schalotten dazugeben und alles bei mäßiger Hitze 4 Minuten braten lassen. Birnen und den Spargel hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. Alles nochmals 1-2 Minuten braten, dabei salzen und pfeffern.

Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben. Die Schale einer kleinen Orange abreiben und mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone mischen. Kerbelblätter fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit Salz sowie Meerrettich abschmecken.

Roastbeef:

Das Rumpsteak säubern und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Schalotten teilen, Knoblauch andrücken.

Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rumpsteak von allen Seiten gut anbraten. Dabei die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Nun die Hitze auf die Hälfte reduzieren und das Fleischstück etwa 10 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden.

Das Rumpsteak kann man auch im Ofen bei mäßiger Hitze (120-140 Grad) fertig garen. Das dauert etwa 15-20 Minuten. Das Rumpsteak sollte eine Kerntemperatur von 52-54 Grad haben.

Anrichten:

Das Rumpsteak in dünne Scheiben schneiden und mit flockigem Meersalz bestreuen. Mit dem Pilz-Salat servieren.

Rainer Sass am 01. Dezember 2019