

# Roastbeef mit Remoulade und Erbsen-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Roastbeef:**

400 g Roastbeef (am Stück)    Meersalz    Pfeffer

**Für die Remoulade:**

1 Zitrone    1 Ei (Größe M)     $\frac{1}{2}$  TL Senf  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz    150 ml Rapsöl    1/2 Bund Schnittlauch  
1/4 Bund Petersilie    3 kleine Gewürzgurken (Cornichons)    Pfeffer

**Für das Risotto:**

100 g Risotto Reis    150 g TK Erbsen    1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe    50g Butter    30 g Parmesan  
1 Stiel Estragon    100 ml Weißwein    500 ml Gemüsefond  
1 EL Olivenöl    Salz    Pfeffer

Einen Ofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten, Risotto-Reis dazu geben, kurz mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen. Nach und nach den erwärmten Gemüsefond hinzugießen. Immer warten bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Das Roastbeef von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend für circa 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben. Es sollte eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht sein, dann ist das Roastbeef medium.

In der Zwischenzeit die Erbsen in einem separaten Topf in etwas Salzwasser für etwa drei bis fünf Minuten garen.

Für die Remoulade das Ei trennen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Eigelb mit Senf und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer verrühren. Danach langsam das Rapsöl hineingießen und den Mixer dabei hochziehen. Wichtig hierbei ist, dass die Zutaten die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Masse. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und die Kräuter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Anschließend alles zur Mayonnaise geben und mit etwas Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Wenn das Risotto bissfest ist (circa 15 bis 20 Minuten), Erbsen und Estragon hinzufügen. Parmesan darüber reiben und Butter unterrühren.

Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Tranchen schneiden. Risotto auf Tellern anrichten. Die Roastbeef-Tranchen darauflegen. Remoulade dazu servieren.

Karina Lange am 07. März 2016