

Rettich-Salat, Roastbeef, Rucola-Pesto, Kartoffel-Locken

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Roastbeef	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Butter	Erdnussöl
grobes Salz	Salz	

Für den Rettichsalat:

1 großer weißer Bierrettich	1 Apfel	1 Zitrone
Salz		

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	2 Eier	1 EL Dijonsenf
2 EL Crème Fraîche	1 EL weißer Balsamico	150 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für das Pesto:

1 Bund Rucola	1 EL Sonnenblumenkerne	1 Zitrone
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffellocken:

1 festk. Kartoffel	250 ml Erdnussöl	Salz
--------------------	------------------	------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl, Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. In eine feuerfeste Form geben und für ca. 20 Minuten im Ofen ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Nussbutter herstellen. Petersilie kleinhacken und darin geben. Fleisch darin schwenken und mit grobem Salz bestreuen.

Für den Rettichsalat:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rettich und Apfel waschen, trockentupfen, schälen und mit einer Küchenreibe grob reiben. In einer Schüssel mit Zitronensaft und etwas Salz vermischen.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ein Ei trennen und Eigelb und ein ganzes Ei in ein Gefäß mit Senf, Crème Fraîche, Salz, etwas Sonnenblumen- und Olivenöl geben und mit einem Mixstab aufmixen.

Nach und nach Öl einarbeiten und mit Zitrone und Salz abschmecken. Die Mayonnaise zum Rettich geben und alles gut mit einander vermengen.

Etwas ziehen lassen.

Für das Pesto:

Rucola waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rucola, Sonnenblumenkerne, Zitronensaft und Olivenöl in einen Standmixer geben und zu einem feinen Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffellocken:

Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. In heißem Erdnussöl herausfrittieren und mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 26. Februar 2020