

Roastbeef mit Grüner Soße und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Roastbeef:

400 g Roastbeef	1 Strunk-Cocktailtomaten	1 Zitrone, davon Saft
2 Zweige Rosmarin	6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Grüne Sauce:

4 Eier	1 Zitrone, davon Saft	25 g Borretsch
25 g Kerbel	25 g Kresse	25 g Petersilie
25 g Pimpinelle	25 g Sauerampfer	25 g Schnittlauch
25 g Liebstöckel	25 g Zitronenmelisse	200 g Saure Sahne
200 g Crème-fraîche	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Weißweinessig
1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Salz	weißer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	1 Bund Petersilie	150 g Butter
grobes Meersalz		

Für das Roastbeef:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken, mit 2 EL Öl und 1 EL Zitronensaft verrühren.

Sehnen und Fett vom Fleisch entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum sehr scharf anbraten. Auf eine ofenfeste Platte legen, mit dem Rosmarinöl und Tomaten belegen und im Ofen 7-8 Min. auf der untersten Schiene erhitzen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53-55 Grad erreicht ist.

Für die Grüne Sauce:

Eier hart kochen. Zitrone halbieren und auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer fein hacken. Saure Sahne, Crème Fraîche, Senf, Zitronensaft, Essig und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kühl stellen.

Eier abgießen, pellen, klein schneiden und unter die Sauce rühren.

Für die Kartoffeln:

Petersilie fein hacken. Kartoffeln in ein wenig gesalzenem Wasser 20 Minuten garen, abgießen, abdampfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Kartoffeln damit überpinseln, mit grobem Salz und der Petersilie bestreuen.

Ralf Neumeyer am 02. Mai 2022