

Roastbeef-Päckchen mit Salat

Für zwei Personen

6 Scheiben Roastbeef, à 30 g	60 g Erbsen, tiefgekühlt	200 g Frisée-Salat
4 Kirschtomaten	1 Lauchzwiebel	0,5 Bund Schnittlauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	3 Eier
125 ml Sonnenblumenöl	1 EL Senf	1 Prise Zucker
1 EL Essig	Salz, Pfeffer	

Zwei der Eier acht Minuten in einer ausreichenden Menge Wasser kochen. Die Erbsen in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Die Lauchzwiebel waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Rosmarin sowie den Thymian ebenfalls waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Eier abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Würfel schneiden. Das übrige Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit dem Sonnenblumenöl, dem Essig, dem Senf und dem Zucker in ein hohes Gefäß geben und pürieren bis eine dicke Masse entsteht. Anschließend mit Salz abschmecken. Die Erbsen abgießen und mit den Kräutern, den Lauchzwiebeln, den Eiern und der Mayonnaise verrühren. Die Masse auf den Roastbeef-Scheiben verteilen und mit einigen Schnittlauchhalmen umwickeln. Den Salat mit den Tomaten vermengen und zusammen mit den Röllchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Julia Fleissgarten am 05. März 2013