

Knusper-Stulle mit Roastbeef

Für 4 Personen

Für die Stulle:

150 g Salatgurke	100 g weißer Rettich	100 ml Wasser
60 ml weißer Balsamico	1,5 EL Zucker	Salz
600 g Roastbeef	1 EL Butterschmalz	Pfeffer
600 g Bauernbrot	60 g Butter	1 kleiner Romanasalat
1 Ochsenherztomate	8 Kirschtomaten	120 g Bacon

Für die Würzsauce:

1 rote Chilischote	4 Stängel Basilikum	4 Stängel glatte Petersilie
2 Eigelbe	1 EL Senf, mittelscharf	1 EL Worcestershiresauce
1 EL Tomatenmark	3 EL Balsamico	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Gurke waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Gurkenhälften in etwa 5 mm feine Scheiben schneiden.

Rettich waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Topf Wasser, Balsamico, Zucker und eine Prise Salz aufkochen. Gurken- und Rettichscheiben zugeben und untermischen. Den Topf vom Herd ziehen und das Gemüse 1 Stunde im Sud ziehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Roastbeef parieren (Fett und Sehnen entfernen), leicht salzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Roastbeef darin rundherum anbraten.

Dann auf ein Backofengitter geben und im vorgeheizten Ofen 5 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen, mit Pfeffer würzen und zugedeckt auskühlen lassen.

Das Brot in 12 ca. 7 mm feine Scheiben schneiden. Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen.

Eine große Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin nacheinander von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen und auf einer Platte verteilen.

Für die Würzsauce die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden.

Basilikum und Petersilie abbrausen trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Einige Kräuterblätter für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Blätter grob schneiden.

Eigelbe, Senf, Worcestershiresauce, Tomatenmark, Balsamico, Chilischote und geschnittene Kräuter in einen Pürierbecher geben und zu einer feinen Creme mixen.

Anschließend das Olivenöl langsam zu einer dickflüssigen Sauce mit dem Pürierstab oder Schneebesen unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Romanasalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Die Ochsenherztomate waschen, halbieren, den Strunkansatz entfernen und die Tomatenhälften in Scheiben schneiden.

Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen.

Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Im Bratfett in der Pfanne die Kirschtomaten kurz warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der gebratenen Speckscheiben in Streifen schneiden.

Gurke und Rettich aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Das Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden.

Zum Anrichten $\frac{2}{3}$ der gerösteten Brotscheiben mit der Würzsauce bestreichen. Die bestrichenen Brotscheiben jeweils mit Roastbeef, Speckstreifen, Salatblatt, Tomatenscheibe, Gurke und Rettich belegen, darauf noch etwas Würzsauce geben. Dann jeweils 2 belegte Brotscheiben aufeinanderlegen und darauf jeweils eine unbelegte Scheibe geben. Auf jede Stulle eine Scheibe Speck und 2 Kirschtomaten geben, diese mit einem Zahnstocher fixieren. Restliche Kräuter überstreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 30. August 2022