

## Kleine Roastbeef-Minuten-Steaks

### Für 2 Portionen

300 g Roastbeef	1 Zwiebel	1 EL Senf
2 Majoranzweige	1 Rosmarinzweig	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Das Roastbeef halbieren und den Fettrand abschneiden. Die Hälfte noch einmal gegen die Faser halbieren und außen die Sehnen ebenfalls abschneiden. Das Ganze von der oberen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Das Fleisch auf der gewürzten Seite mit Senf bestreichen und die fein gehackte Zwiebel darüber streuen. Nun abgezupfte Majoranblätter und fein gehackte Rosmarinnadeln auf das mit Senf bestrichene Fleisch legen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Einen Fleischhammer mit Öl einstreichen und das Fleisch auf der marinierten Seite plattieren. Anschließend ein wenig Mehl über das plattierte Fleisch streuen und mit der marinierten Seite nach unten in die Pfanne legen. Während das Fleisch kurz anbrät, die obere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, dann wenden. Für den Geschmack einen Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben. Anschließend die kleinen Roastbeef-Minutensteaks auf Tellern anrichten und mit dem Rosmarinzweig garnieren.

Steffen Henssler am 18. 07. 2011