

Roastbeef mit Remoulade

Für 2 Portionen

300 g Rumpsteak	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
2 Rosmarinzweige	2 Eier	3 Cornichons
1 TL Kapern	1 Anchovis	1/2 Bund Schnittlauch
250 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl	1 TL Senf
Salz	Pfeffer	

Zunächst die Pfanne erhitzen. Das Rumpsteak mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch halbieren und mit Öl und einem Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Dann das Fleisch ins heiße Öl legen und von beiden Seiten kurz anbraten. Für die Remoulade die Eier trennen, die Eigelbe behalten. Ein wenig Senf in die Schüssel geben und nach und nach Sonnenblumenöl dazugießen und dabei alles mit einem Schneebesen verrühren. Die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Danach die Cornichons in feine Stifte schneiden, die Kapern klein hacken, den Schnittlauch fein schneiden und eine Anchovis ebenfalls klein hacken. Alles in die Schüssel geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mitsamt den Kräutern bei 100 Grad in den Ofen auf einen Rost legen. Etwa 10 Minuten garen. Das Roastbeef vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Steffen Henssler am 05. 08. 2011