

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Tipps und Rezepte für ein Roastbeef mit Remoulade

Zutaten für 4 Personen:	Für die Remoulade
1,0 kg Roastbeef	3 Eier
Salz und Pfeffer	150 g Mayonnaise
2 EL Butterschmalz	100 g Schmand
	3 Gewürzgurken
	Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Wascht das Roastbeef einmal kurz ab und tupft es mit Küchenpapier trocken.

Die Fettschicht lasst Ihr beim Braten dran. Würzt das Roastbeef mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Bratet das Fleisch in Butterschmalz im Backofen bei 180° von jeder Seite gute 5 Minuten an.

Dann weitere 20 Minuten backen lassen, dabei einmal drehen. Am Schluss, damit sich der Fleischsaft schön verteilt noch 5 Minuten abgedeckt und bei ausgeschaltetem Ofen ziehen lassen.

Für die Remoulade kocht Ihr die Eier hart. Schält die nach dem Abkühlen und schneidet die in Würfel. Vermischt Mayonnaise mit Schmand, Gurkenwürfel, gehackter Petersilie und geschnittenem Schnittlauch. Vermischt die Creme mit den Eiern und wenn die euch zu Dickflüssig ist gebt einfach ein wenig Gurkenwasser dazu. Schmeckt die Remoulade mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab.

Das abgekühlte Roastbeef schneidet ihr in dünne Scheiben und richtet es mit der Remoulade auf Tellern an.