

Rindfleisch

Roastbeef mit Remoulade

Zutaten für 8 Personen:

1600 g Roastbeef
2 EL Pflanzenöl od. Pflanzenfett
250 g Vollmilch-Joghurt
100 g Salatmayonnaise
1 EL Kapern
1 EL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Cornichons
1/2 TL Zucker

Jodsalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Roastbeef mit Salz sowie Pfeffer einreiben und den Fettrand einschneiden. Das Pflanzenöl bzw. Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen und das Roastbeef darin rundherum braun anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft 200 °C) ca. 35 Minuten braten.

Die Cornichons in kleine Würfel schneiden, die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Den Joghurt mit Mayonnaise, Kapern, Cornichons, Schalotte, Knoblauch und Schnittlauch verrühren und zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie Zucker abschmecken.

Dazu passen ein knuspriges Baguette und ein gemischter Salat.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

