



ROASTBEEF MIT TAHINA, GRÜNER CHILI-SALSA UND TOMATENKERNEN

FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE

Für das Roastbeef:
1 kg Roastbeef
2 EL Olivenöl
4 EL Salz plus mehr zum Bestreuen
4 EL geschroteter schwarzer Pfeffer plus mehr zum Bestreuen
4 EL Öl
6 Kirschtomaten

Für die Chili-Salsa:
1 grüne Paprikaschote
165 g milde grüne Chilischoten
15 g Knoblauch
7 g Salz
2 EL Zitronensaft
40 g Olivenöl
40 g Traubenkernöl

3 EL Tahina (S. 269)

Für das Roastbeef den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Olivenöl, Salz und geschrotetem Pfeffer einreiben. (Es ist wichtig, diese Zutaten wirklich sehr gut einzuarbeiten.) Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch anschließend 8 Minuten auf dem Rost im Ofen garen, herausnehmen und 12 Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Diesen Vorgang nun zwei weitere Male wiederholen, sodass das Fleisch insgesamt 24 Minuten im Ofen gegart wird. (Wer mit einem Thermometer misst, erreicht bei 55–58 °C Kerntemperatur ein optimales Ergebnis.) Anschließend in Alufolie auskühlen lassen.

Für die Salsa Paprika und Chilis entkernen und in kleine Würfel

schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Alle Zutaten für die Salsa miteinander verrühren.

Roastbeef mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf Teller legen. Tahina und Salsa darauf verteilen. Die Tomaten halbieren und die Tomatenkerne aus dem Fruchtfleisch auf das Fleisch drücken. Zuletzt das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

TIPPS:

Bleibt etwas Roastbeef übrig, kann man dieses gut für den nächsten oder übernächsten Tag aufbewahren. Im Frühling schmeckt es hervorragend zum Spargelsalat von S. 54.

Die entkernten Kirschtomaten eignen sich prima für Salate.