

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Roastbeef, Essigzwiebel & Senfcreme



40 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht

Zutaten für 4 Personen

300 g Beiried (zugeputzt), 2 EL scharfer Senf, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Für die Senfcreme: 1 Eidotter, 100 ml Pflanzenöl, 10 ml Zitronensaft, 20 g Dijon-Senf, 20 g grober Senf, Chilipulver, Salz, Pfeffer.

Für die Essigzwiebel: 1 rote Zwiebel, 100 ml Apfel-Balsam-Essig, 200 ml Tomatenwasser*, 1 Zweig Thymian, Salz, Olivenöl.

Außerdem: Gartenkresse, 4 wachweich gekochte Wachteleier**, Schwarzbrotchips.

Zubereitung

Die Beiried mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und in Olivenöl kräftig rundherum anbraten.

Im Rohr bei 100 °C in ca. 20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 55 °C garen.

Für die Senfcreme Eidotter, Zitronensaft und Dijon-Senf verrühren; langsam und unter ständigem Rühren das Öl einfließen lassen. Groben Senf begeben, mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel in Spalten schneiden und in Olivenöl kurz anschwitzen, mit dem Essig ablöschen und mit dem Tomatenwasser aufgießen. Thymian zugeben, einmal aufkochen lassen und im Sud auskühlen lassen. Gegebenenfalls vor dem Servieren mit Salz und Apfelessig nachschmecken.

Auf Tellern das in Scheiben geschnittene Roastbeef mit Senfcreme und Essigzwiebel anrichten, mit Gartenkresse, wachweich gekochtes Wachtelei und Schwarzbrotchips servieren.

*Klares Tomatenwasser: Tomaten grob schneiden und salzen, ev. auch pürieren. Mindestens 12 Stunden durch ein Mulltuch abtropfen lassen (dabei am besten mit einem Teller und Gewicht beschweren)

**Wachteleier zwischen 2:30 und 2:40 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken.