

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Roastbeef mit gefüllten Eiern und Rote Rüben mit Ziegenkäse

Zutaten

Roastbeef Zutaten:

Beiried
Salz
Pfeffer geschrotet
Estragon Senf

Gefüllte Eier:

Eier
Butter (Zimmertemperatur)
Salz
Pfeffer
Kremser Senf
Topfen

Rote Rübe mit Ziegenkäse

Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Preiselbeeren
Frisch- Ziegenkäse
Rote Rüben

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Verjus

Zubereitung

Für das Roastbeef:

Das Fleisch gehört geputzt, auf beiden Seiten gesalzen, auf der Oberseite mit Senf bestrichen und mit dem groben Pfeffer den Senf bedecken.

Den Ofen auf 165°C aufheizen für ca. 50 min (Kerntemperatur 50°C) braten.

Für die Eier:

Die Eier kochen, auskühlen lassen, halbieren. Den Dotter in eine Schüssel geben und mit weicher Butter, Senf, Salz und Pfeffer mixen, den Topfen hinzufügen und gut rühren, bis die Masse fluffig ist. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

In einen Dressiersack füllen und die Eier mit der fluffigen Dottermasse dressieren.

Für die Rote Rübe mit Ziegenkäse:

Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Preiselbeeren und einen Schuss Verjus verrühren.

Rote Rüben in die Sauce reiben und alles gut vermischen, nach Belieben nachwürzen.

Die pinke Masse mit Ziegenkäse schichten.