



**WEISSWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS**

**RESERVE, SAUVIGNON BLANC
WEINGUT ALDINGER**

Mack
REMSTAL-MARKT

Vorspeise für 4 Personen:

ROASTBEEF CARPACCIO

mit Kräuterremoulade

ZUTATEN

600 g Roastbeef am Stück
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 TL Butterschmalz
300 ml Sonnenblumenkernöl
2 Eigelb
1 EL Senf
1 EL Gurkenwasser
1 TL Zitronensaft
1 TL Zucker
1 EL Petersilie
1 EL Dill
2 EL Crème fraîche
2 Hartgekochte Eier
3 – 4 Essiggurken
1 kleine Schalotte
20 g Blättsalat
Salz & Pfeffer

ANLEITUNG

- * Den Backofen auf 160° C Umluft oder 180° C Ober- Unterhitze einstellen. Das Fleisch abtupfen und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Das Roastbeef von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne auf die höchste Stufe stellen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Zweig Thymian. Das Fleisch in eine feuerfeste Form oder auf ein kleines Blech legen und in den Ofen geben. Die erste Seite ca. 20 – 22 Minuten garen. Nach der Zeit das Fleisch einmal drehen und erneut ca. 20 – 22 Minuten garen bis die Kerntemperatur 56 Grad anzeigt. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und abkühlen lassen.
- * Für die Remoulade die zwei Eigelb mit dem Essiggurkenwasser, Zitronensaft, Senf, Zucker und einem TL Salz mit dem Stabmixer fein mixen. Nun das Öl langsam in einem dünnen Strahl in die Masse laufen lassen und weiter mixen bis eine Mayonnaise ähnliche Konsistenz entsteht. Nun die Kräuter fein hacken und die hartgekochten Eier, sowie die Essiggurken und die Schalotte in feine Würfel schneiden und zur Mayonnaise geben. Nun zwei Esslöffel Crème fraîche unter die Mayonnaise heben. Alles zusammen gut vermengen und kaltstellen.
- * Das erkaltete Roastbeef mit einer Aufschnittmaschine oder einem sehr scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden. Einen Teller mit Olivenöl einstreichen und die Roastbeef Scheiben locker über die Fläche des Tellers legen. Die Remoulade über dem Roastbeef kleckweise verteilen und mit etwas Blättsalat garnieren.