HERRENHOF
ESCHBACH

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Für das Roastbeef den Backofen auf 100° C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Das Roastbeef in der Pfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Auf das Ofengitter setzen und im Ofen je nach Dicke (und tatsächlicher Hitze im Ofen) 1½ bis 2½ Stunden rosa durchziehen lassen. Am einfachsten geht's mit einem Grill-Thermometer: Kerntemperatur auf 55°C einstellen.
Das Roastbeef mit Pfeffer und Salz würzen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Remoulade zuerst eine Mayonnaise zubereiten. Hierzu die Eigelbe mit Essig, Zitronensaft, einer Prise Salz in Senf in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verquirlen. Wichtig ist, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben! Das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren unter die Eigelbmasse laufen lassen.

So lange rühren, bis eine homogene, cremige Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Jetzt soll sie zur Remoulade werden: Die o.a. Zutaten zur Mayonnaise geben, untermischen, noch etwas ziehen lassen, abschmecken und zu den Roastbeefscheiben servieren.

Zutaten

Für das Roastbeef
- 1 TL Öl
- 1000 g Roastbeef (küchenfertig)
- Salz
- Pfeffer

Für die Remoulade
- 3 sehr frische Eigelbe
- 1 EL Weißweinessig
- Saft von einer ½ Zitrone, unbehandelt
- Salz
- 1 TL Dijonsenf
- 250 ml sehr gutes Sonnenblumenöl
- Pfeffer

Was noch dazu gehört
- 150 g Gewürzgurke fein gewürfelt
- 1 El gehackte Kapern
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Kräuteressig
- 1 TL gehackter Kerbel (frisch)
- 1 TL gehackter Estragon (frisch)

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Chardonnay

Blanc de Noir

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft