

Roastbeef mit Remoulade

85

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Ein ideales Gästeessen, das sich komplett vorbereiten läßt, wenn Sie den Kartoffelsalat von Seite 42 dazu servieren.

Zutaten: (6 Portionen)

1,5 kg Roastbeef,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer;

Remouladensoße:
5 Cornichons (kleine Gewürzgurken),
1 Röhrchen Kapern (Einwaage 20 g),
je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch,
1/2 Töpfchen Kerbel,
1 hartgekochtes Ei,
3 Sardellenfilets,
350 g Mayonnaise (50%),
Salz, Zitronensaft,
frisch gemahlener weißer Pfeffer;

Bratkartoffeln:
1 kg festkochende Pellkartoffeln
vom Vortag,
etwa 50 g Butterschmalz zum Braten,
Salz.

Rezept: Den Backofen auf 250 Grad/Gas Stufe 5 vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und auf den leicht eingefetteten Backrost legen. Mit der Fettpfanne darunter in den Backofen schieben. 35-45 Minuten braten. In Alufolie einschlagen und abkühlen lassen. Wenn das Roastbeef heiß serviert werden soll, nach dem Braten mindestens 15 Minuten bis zum Anschneiden in der Folie ruhenlassen. Für die Remoulade Cornichons, abgetropfte Kapern, Kräuter, Ei und Sardellenfilets fein hacken. Alles unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Langsam unter gelegentlichem Wenden knusprig braun braten. Erst zum Schluß salzen

(pro Portion ca. 950 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde