

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

„PFEFFERMISCHUNG - SCHWARZES GOLD“



US-Roastbeef mit „Schwarzem Gold“ & dreierlei Saucen

Zutaten

- 1800 g US-Roastbeef sauber pariert
- 5 Brisen Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 EL Grobes Meersalz
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Zweige Frischer Rosmarin

Zutaten - Sauce Remoulade

- 1 Ei hart gekocht & fein gehackt
- 4 Cornichons fein gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel fein gewürfelt
- 1 EL Tafelmeerrettich
- 6 EL Delikatess-Mayonaise
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft
- 2 EL Frischer Kerbel fein gehackt
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ & Meersalz

Zutaten - Thunfischcreme

- 2 Dosen Thunfisch Konserve in Öl
- 3 Sardellen (Anchovis) in Öl
- 2 Eigelb hartgekocht
- 1 Becher Crème fraîche
- 5 EL Naturjoghurt
- Je 1 TL Dijon-Senf & Zucker
- 1 EL Kapern
- Paprika edelsüß, Pfeffermischung & Meersalz



Zutaten - Chimichurri Sauce

- 1 Bund Petersilie fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 1 Zweig Thymian frisch gehackt
- 1 Zweig Rosmarin frisch gehackt
- 2 Zehen Knoblauch frisch gehackt
- 1 TL Chiliflocken süß
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 100 ml Olivenöl
- 1 Schuss Kräuternessig
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft

Zubereitung

Das sauber parierte Roastbeef wird mit der Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ und dem Meersalz kräftig eingerieben und in heißem Butterschmalz rundherum scharf angebraten - max. 5 Minuten! Das Binden mit Küchengarn ist nicht unbedingt erforderlich. Im vorgeheizten Ofen bei 80°C braucht es ca. 2 Stunden. Ein Bratenthermometer ist sehr hilfreich. Die Kerntemperatur sollt (zartrosa) um die 60°C sein. Die beizulegenden Rosmarinzwige geben dem Fleisch noch ein herrliches Aroma, während dieses im Backofen gart.

Das Roastbeef sollte so dünn wie möglich aufgeschnitten werden. Warm oder kalt mit den 3 Saucen anrichten. Dazu etwas knuspriges Baguette oder Caviarbrötchen.

Zubereitung - Sauce Remoulade

Für die Sauce alle angegeben und vorbereiteten Zugaben miteinander vermengen. Sehr einfach, sehr schmackhaft.

Zubereitung - Thunfischcreme

Alle Zutaten, bis auf die Kapern mit einem Pürierstab miteinander vermischen und pürieren. Anschließend nur noch die Kapern unterheben.

Zubereitung - Chimichurri Sauce

Alle Zutaten, bis auf die Petersilie und die Zwiebel, im Mörser zerkleinern. Die fein gehackte Petersilie und Zwiebel mit dem Essig, Öl und dem Zitronensaft dazugeben und lange, am besten 2-3 Tage ziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com