

Roastbeef-Sandwich



XXX Lecker

Zutaten (für 4 Portionen)

FÜR DAS ROASTBEEF

- 800 g Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Senf
- 1 EL Butterschmalz

FÜR DAS SANDWICH

- 8 Blätter Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- ½ Gurke

FÜR DIE SOÛE

- 2 EL Kapern in Lake (Glas)
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Schmand
- 2 EL körniger Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

AUßERDEM

- 1 Beet Kresse
- 1 Ciabatta

Nährwerte

Pro 100 Gramm

175 kcal
12 g Eiweiß
10 g Fett
10 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde zzgl. 55 Minuten Garzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Für das Roastbeef Fleisch trocken tupfen und parieren. Mit Senf einreiben und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Auf ein Backblech setzen, ein Bratenthermometer mittig einstecken und im heißen Ofen 50-55 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen.
4. Für das Sandwich Salat waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Tomaten und Gurke waschen sowie in Scheiben schneiden.
5. Für die Soße Kapern abtropfen lassen und hacken. Mayonnaise mit Schmand, Senf, Essig und Paprikapulver verrühren. Kapern unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in etwas Alufolie wickeln und 10-15 Minuten ruhen lassen. Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken tupfen.
7. Ciabatta in 4 Stücke schneiden und jeweils seitlich einschneiden, ohne die Stücke komplett zu halbieren.
8. Roastbeef aus der Folie wickeln und in dünne Scheiben schneiden. Innere Schnittflächen der Ciabattas mit der Soße bestreichen und mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Roastbeef belegen. Mit der Kresse bestreuen und servieren.



REISER RÄT

Variieren Sie bei der Soße nach Lust und Laune. Sie können die Mayonnaise auch mit Srirachasoße oder Wasabi verfeinern. Alternativ schmeckt auch etwas mit Sahneerrettich glatt gerührte Crème fraîche.



MEIN MÖBELHAUS. **XXX** Lutz