

REZEPT

Rosa gebratenes Roastbeef mit Feigen, Walnüssen und Meerrettich

ZUTATEN

Roastbeef:

600 g Roastbeef
4 Zehen Knoblauch
½ Bund Thymian
1 EL Butter
1 TL Salz;

Meerrettichsoße:

2 EL Schamel Bayerischer Bio-Meerrettich SAHNE®
50 ml Apfelsaft
1 EL Weißweinessig
100 ml Walnussöl
½ TL Salz
1 Prise Zucker

zum Verfeinern:

6 Feigen
100 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Roastbeef: das Roastbeef von Fett und Sehnen befreien, rundherum salzen und in der Pfanne mit 1 EL Butter, den geschälten Knoblauchzehen und Thymianzweigen anbraten. Anschließend das Fleisch bei 100 °C in den Ofen schieben. Es ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht hat. Das Roastbeef abkühlen lassen und 2 Stunden kalt stellen.

Meerrettichsoße: Meerrettich, Salz, Zucker, Essig und Apfelsaft in ein hohes Gefäß füllen. Mit dem Stabmixer pürieren und langsam das Walnussöl untermixen.

Die Feigen je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die Walnüsse kurz in der Pfanne rösten und grob hacken. Das abgekühlte Fleisch in

so feine Scheiben wie möglich schneiden und direkt auf den Tellern verteilen. Meerrettichsoße dazugeben und mit Feigen und Walnüssen garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
