

Roastbeef mit orientalischem Paradeisertatar

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Roastbeef:

500 g Roastbeef am Stück
Korianderkörner
Piment
schwarzer Pfeffer
grüner Pfeffer
Rapsöl
Kräutersalz

Für das Paradeisertatar:

3 Paradeiser
3 Schalotten
4 Stängel Blattpetersilie
2 Stängel Minze
½ TL getrockneter Oregano
5 getrocknete Paradeiser
1 Tasse Walnusskerne
1 EL Paprikamark
1 EL Pul Biber
2-3 EL Granatapfelmelasse (Nar
Eksis)
Etwas Zitronensaft und -abrieb
Ca. 5 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Einige Prisen Zimt
Etwas Zucker
Salz

Weißbrot



ZUBEREITUNG

Für das Paradeisertatar Paradeiser waschen, trocknen und fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Minze waschen, trocknen und fein schneiden. Die getrockneten Paradeiser im heißen Wasser etwas einweichen und anschließend sehr fein hacken. Walnüsse ebenfalls hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und würzig abschmecken.

Für das Roastbeef alle Gewürze bis auf das Salz in einem Mörser zerkleinern.

Das Fleischstück gegebenenfalls parieren und mit der Gewürzmischung einreiben, ohne es zu salzen.

Roastbeef mit orientalischem Paradeisertatar

ZUBEREITUNG

Auf einem Blech bei 80°C für 10 Minuten im FullSteam dämpfen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen. Eine Pfanne oder das TeppanYaki auf dem Induktionsfeld erhitzen. Das Gedämpfte Fleisch in etwas Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Mit Kräutersalz würzen.

In Alufolie gewickelt für mindestens fünf Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Weißbrot und Tomatentatar servieren.

Tipp: Wer mag, kann das Weißbrot rösten. Dazu das Brot in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 200°C CircoTherm® Heißluft ca. 8 Minuten rösten.