

# Roastbeef mit Remoulade

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/04/roastbeef-mit-remoulade/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/04/roastbeef-mit-remoulade/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Rumpsteak
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Eier
- 3 Cornichons
- 1 TL Kapern
- 1 TL Senf
- 1 Anchovis
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Olivenöl
- 250ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Pfanne erhitzen. Das Rumpsteak mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch halbieren und mit Öl und einem Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Dann das Fleisch ins heiße Öl legen und von beiden Seiten kurz anbraten.

Für die Remoulade die Eier trennen. Etwas Senf in eine Schüssel geben und nach und nach das Sonnenblumenöl dazugießen, dabei alles mit einem Schneebesen verrühren. Die Schalotten in dünne Scheiben, die Cornichons in feine Stifte schneiden, die Kapern und Anchovis klein hacken, den Schnittlauch fein schneiden. Alles in die Schüssel geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch mitsamt den Kräutern bei 100°C in den Ofen auf ein Rost legen und ca. 10 Minuten garen. Das Fleisch vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.8.2011