



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Vorspeisen und Salate

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 5 Personen

.....

Verfasst von: Renate Deisl

.....

Zutaten

Roastbeef

.....

750 G Beiried vom Salzburger Weiderind

.....

grobes Salz

.....

Pfeffer aus der Mühle

.....

Rosmarinzweige

.....

Öl zum Anbraten

.....

Kohlrabiparpaccio

.....

CA. 300 G Kohlrabi

Olivenöl oder Sesamöl

Weißweinessig

ETWAS Honig

Salz

Radieschensprossen für die Deko

Zubereitung

Roastbeef

1. Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch von Haut und Sehnen befreien (oder zugeputzt kaufen), die oberste Fettschicht rautenförmig einschneiden.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut einreiben.
4. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten.
5. Mit Rosmarinzweigen in einem Bräter ca. 50 Minuten im Rohr fertigbraten.

Kerntemperatur für „medium“ 55–60 °C
6. Herausnehmen und in Backpapier ca. 10 Minuten rasten lassen.
7. Nach dem Auskühlen mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Kohlrabiacarpaccio

1. Kohlrabi schälen und hauchdünn hobeln oder mit der Brotschneidmaschine schneiden.
2. Dressing mixen und die Kohlrabischeiben damit marinieren.
3. Für ca. 30 Minuten kühl ziehen lassen.
4. Roastbeef auf dem Kohlrabiacarpaccio anrichten und mit den Sprossen garnieren.