

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Mai 2022 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller



Ralf Neumeyer

**Roastbeef mit Frankfurter Grüne Sauce und Petersilien-Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Roastbeef:**

400 g Roastbeef  
1 Strunk Cocktailtomaten  
1 Zitrone, davon Saft  
2 Zweige Rosmarin  
6 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken, mit 2 EL Öl und 1 EL Zitronensaft verrühren. Sehnen und Fett vom Fleisch entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum sehr scharf anbraten. Auf eine ofenfeste Platte legen, mit dem Rosmarinöl und Tomaten belegen und im Ofen 7-8 Min. auf der untersten Schiene erhitzen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53-55 Grad erreicht ist.

**Für die Grüne Sauce:**

4 Eier  
1 Zitrone, davon Saft  
25 g Borretsch  
25 g Kerbel  
25 g Kresse  
25 g Petersilie  
25 g Pimpinelle  
25 g Sauerampfer  
25 g Schnittlauch  
25 g Liebstöckel  
25 g Zitronenmelisse  
200 g Saure Sahne  
200 g Crème fraîche  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Weißweinessig  
1 TL Honig  
½ TL Salz  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier hart kochen. Zitrone halbieren und auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer fein hacken. Saure Sahne, Crème fraîche, Senf, Zitronensaft, Essig und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kühl stellen.

Eier abgießen, pellen, klein schneiden und unter die Sauce rühren.

**Für die Kartoffeln:**

200 g festkochende Kartoffeln  
1 Bund Petersilie  
150 g Butter  
Grobes Meersalz, zum Würzen

Petersilie fein hacken. Kartoffeln in ein wenig gesalzenem Wasser 20 Minuten garen, abgießen, abdampfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Kartoffeln damit überpinseln, mit grobem Salz und der Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.