

Rezept

Asia-Roastbeef mit Thai-Remoulade

Ein Rezept von Asia-Roastbeef mit Thai-Remoulade, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 1,5 kg Roastbeef | 50 g frischer Ingwer |
| 4 Knoblauchzehen | 2 große grüne Chilischoten |
| 1 Bio-Limette | 100 ml Teriyakisauce |
| Salz | 3 EL neutrales Pflanzenöl |
| 1 Bund süßes Thai-Basilikum (aus dem Asienladen) | 300 g Salatmayonnaise (30 % Fett) |
| 300 g Joghurt (3,5 % Fett) | 2 hart gekochte Eier |
| 4 Sardellen (in Öl eingelegt) | 3 Frühlingszwiebeln |
| 1 Bund süßes Thai-Basilikum (aus dem Asienladen) | 1-2 große grüne Chilischoten |
| 2-3 TL frisch gepresster Limettensaft | Salz |
| Pfeffer | Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Häutchen, Fett und Sehnen befreien und trocken tupfen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten waschen und samt Kernen in Ringe schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Alles mit der Teriyakisauce mischen und mit dem Fleisch in einen großen Gefrierbeutel geben, sodass es von allen Seiten mit der Marinade benetzt ist. Den Beutel verschließen und 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Das Fleisch 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Eine flache ofenfeste Form auf das Backofengitter (mittlere Einschubleiste) stellen und den Backofen auf 80° vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und rundherum kräftig salzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten, auch an den Enden, in 8-10 Min. braun anbraten. In die Form im Backofen legen und in 3 Std. bei Niedrigtemperatur fertig garen. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter grob hacken. Die Hälfte auf ein Stück Alufolie geben, den Braten daraufsetzen, mit dem übrigen Basilikum ummanteln. Fest in die Folie wickeln und weitere 24 Std. kalt stellen.
4. Für die Thai-Remoulade Mayonnaise und Joghurt verrühren. Die Eier pellen und fein hacken. Die Sardellen abtropfen lassen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten unter die Mayonnaise rühren. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzig abschmecken. Die Remoulade in eine Schale füllen und zugedeckt kalt stellen.

5. Den Braten auswickeln, das Thai-Basilikum weitgehend entfernen und (am besten mit einer Aufschnittmaschine), in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum Büfettaufbau kalt stellen.