



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	weißes Scherzel vom Rind
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Senf
	Öl
250 g	Topfen
2 EL	Sauerrahm
2 EL	Milch
	Kürbiskernöl
2 EL	gehackte Kürbiskerne
1 Stk.	Paradeiser
	geriebener Kren

Mein persönlicher Tipp

Wenn's schnell gehen muss anstelle von Roastbeef Rindersaftschinken verwenden – schmeckt toll!

Bettina Posch

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

- Martina Lettner
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): *Kursunterlage
Rindfleisch*

Roastbeef vom Weißen Scherzel mit Kernötopfen gefüllt

Zubereitung

- Für das Roastbeef das Fleisch würzen und rundherum in heißem Öl anbraten.
- Dann im Ofen bei 100 °C bis auf 54 °C Kerntemperatur braten.
- Wenn das Fleisch fertig gebraten ist, aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.
- Über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Für die Kernötopfenfülle die Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
- Mit den übrigen Kernötopfen-Zutaten vermischen.
- So viel Kernöl dazugeben, bis es den Geschmack erreicht, den man haben möchte.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Kren abschmecken.
- Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit dem Topfen füllen, Röllchen drehen und nett garnieren.