

## Sommerlicher Rostbratensalat mit Zwiebeln und eingelegten Gurken



### Beste Fleischqualität auf dem Tisch...

„Wo was Gutes reinkommt, kommt auch etwas Gutes raus“, so klingt der altbewährte Spruch, an dem wir „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronomen uns gerne orientieren. Das gilt in besonderem Maße für Fleisch. Fleisch auf unseren Tischen ist eines der wertvollsten Lebensmittel, das wir uns leisten mögen und unseren Gästen servieren. Und nur sehr gute Qualität garantiert auch einen außergewöhnlichen Genuss.

### Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Für außergewöhnliche Qualität stehen Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet sind. Dabei handelt es sich um Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Ich habe für das heutige Rezept ein edles Teilstück vom Metzger geholt: das Roastbeef bzw. den Rostbraten. Mein Metzger hatte das Fleisch sehr gut abgehängt, so dass das Fleisch in der Reife ein wunderbares Aroma entwickeln konnte. Für unseren Salat habe ich die Steaks zart rosa gebraten und anschließend die Scheiben in einer Salat-Marinade ziehen lassen. Als Salat serviert wird daraus ein köstliches Sommergericht. Und mit frischem Holzofenbrot vom Handwerksbäcker wird es zum heimischen Highlight.

Guten Appetit!

### Zutaten

## **Für 4 Personen:**

- 600 g Roastbeef (3 Scheiben)
- 150 g eingelegte Gurken (z.B. Essiggurken oder Honiggurken)
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 rote Zwiebeln
- 3-4 Minzeblätter, etwas Schnittlauch und Petersilie
- 2 EL Essig und etwas Essiggurkenmarinade
- 7 EL Öl
- 1 TL Senf, mittelscharf
- Extra-Senf für das Marinieren der Steaks
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: ein paar Rosinen, die mit heißem Wasser übergossen wurden
- Zum Servieren: Salatblätter, Karottenraspel

## **Zubereitung**

Essig, Essiggurkenwasser, Öl, Minzeblätter, Senf, Salz und Pfeffer mixen.

Das Fleisch rundum mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne auf allen Seiten anbraten ca. 4-5 Minuten rosa braten.

Nun das Roastbeef in Streifen schneiden und in der Marinade abkühlen lassen.

Die Gurken in Streifen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die eingeweichten Rosinen (wer möchte!) sieben und alles ebenfalls in die Marinade geben. Alles gut vermischen.

Den Salat auf Salatblätter anrichten und mit Kräutern und Karottenraspeln bestreuen.

Dazu schmeckt kräftiges Holzofenbrot.