

Irish Beef Bruschetta mit Roastbeef

Zubereitungszeit: 0:35 | Autor: Irisch Food Board | Kategorie: Rind

Zutaten

- 450 g Roastbeef (ca. 2,5 cm dick)
- 4 EL Naturjoghurt
- 3 EL Sahne
- 1 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich (oder aus dem Glas)
- 1 EL frisch gehackter Dill
- 2 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- ca. 4 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, ohne Kerne und in Streifen geschnitten
- 300 g gemischte, in Scheiben geschnittene Pilze
- 1 Ciabatta, halbiert und jede Hälfte in 2 Teile geteilt
- 200 g Babyspinatblätter
- 50 g gemischter Babysalat und Rucola
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- Den Grill vorheizen.
- Für das Dressing Joghurt mit Sahne, Orangensaft, Meerrettich, Dill und Frühlingszwiebeln verrühren.
- Dann abschmecken und abgedeckt kühl stellen.
- Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitze
- Roastbeef für 2 – 3 Minuten braten und wenden.
- Für ca. 1 Minute braten, wenn Sie es blutig mögen, ansonsten etwas länger.
- Auf einen warmen Teller legen und ruhen lassen.
- Zwei Knoblauchzehen fein schneiden, mit Chilischote und Pilzen in die Pfanne geben, 3 - 4 Minuten garen, gelegentlich umrühren und abschmecken.
- Das Ciabatta toasten, bis es leicht gebräunt ist.
- Dritte Knoblauchzehe halbieren, eine Seite der getoasteten Ciabattascheiben damit einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Anschließend auf Tellern anrichten und warm stellen.
- Den Spinat in kochendem Wasser kurz kochen bis er zusammenfällt.
- Dann abseihen, gut abtropfen lassen und abschmecken.

Anrichten

- Den Spinat auf den Ciabattascheiben anrichten, mit der kurzgebratenen Chilischote und den Waldpilzen garnieren.
- Das Roastbeef in Scheiben schneiden und darauf anrichten.
- Vor dem Servieren mit Babysalat garnieren und mit Meerrettichdressing beträufeln.