

BRUSCHETTA MIT ROASTBEEF



Für 4 Personen

Ca. 35 Minuten

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 erhitzen.

- 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.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE