



Roastbeef mit Johannisbeersauce

4 Portionen

2 EL Schwarze-Johannisbeeren-Gelée
2 TL mittelscharfer Senf
gut 1 EL Weißweinessig
3 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
Salz
Pfeffer
80 g Rucola
80 g Manchego
12 Scheiben Roastbeef

- Rucola putzen, waschen, vorsichtig trocken schleudern, evtl. schneiden
- Manchego hobeln

Johannisbeergelée in einem Topf erwärmen, bis es gerade flüssig wird. Essig, Senf und 2 EL Wasser unterrühren. Salzen und pfeffern. Öl tropfenweise unterrühren, damit eine sämige Sauce entsteht. Roastbeef auf 4 Tellern anrichten, Rucola darauf verteilen, alles mit der Johannisbeersauce beträufeln. Manchego darüber streuen und servieren.

Dazu passen etwas Baguette und ein leichter Rotwein, z. B. Spätburgunder.