

Jörg Sackmann
Knusperstulle mit Roastbeef

Dienstag, 30. August 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für die Stulle:

150 g	Salatgurke
100 g	weißer Rettich
100 ml	Wasser
60 ml	weißer Balsamico
1,5 EL	Zucker
etwas	Salz
600 g	Roastbeef
1 EL	Butterschmalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
600 g	Bauernbrot (Holzofenbrot)
60 g	Butter
1	kleiner Romanasalat
1	Ochsenherztomate
8	Kirschtomaten
120 g	Frühstücksspeck (Bacon), in dünnen Scheiben



Für die Würzsauce:

1	rote Chilischote
4 Stängel	Basilikum
4 Stängel	glatte Petersilie
2	Eigelbe
1 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Worcestershiresauce
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Balsamico
200 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Gurke waschen, halbieren, die Kerne ausstreichen. Gurkenhälften in etwa 5 mm feine Scheiben schneiden.
2. Rettich waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Wasser, Balsamico, Zucker und eine Prise Salz aufkochen. Gurken- und Rettichscheiben zugeben und untermischen. Den Topf vom Herd ziehen und das Gemüse 1 Stunde im Sud ziehen lassen.
4. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Das Roastbeef parieren (Fett und Sehnen entfernen), leicht salzen.

6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Roastbeef darin rundherum anbraten. Dann auf ein Backofengitter geben und im vorgeheizten Ofen 5 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, mit Pfeffer würzen und zugedeckt auskühlen lassen.
7. Das Brot in 12 ca. 7 mm feine Scheiben schneiden. Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen.
8. Eine große Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin nacheinander von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen und auf einer Platte verteilen.
9. Für die Würzsauce die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden.
10. Basilikum und Petersilie abbrausen trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Einige Kräuterblätter für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Blätter grob schneiden.
11. Eigelbe, Senf, Worcestershiresauce, Tomatenmark, Balsamico, Chilischote und geschnittene Kräuter in einen Pürrierbecher geben und zu einer feinen Creme mixen.
12. Anschließend das Olivenöl langsam zu einer dickflüssigen Sauce mit dem Pürrierstab oder Schneebesen unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Den Romanasalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
14. Die Ochsenherztomate waschen, halbieren, den Strunkansatz entfernen und die Tomatenhälften in Scheiben schneiden.
15. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen.
16. Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
17. Im Bratfett in der Pfanne die Kirschtomaten kurz warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.
18. Die Hälfte der gebratenen Speckscheiben in Streifen schneiden.
19. Gurke und Rettich aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.
20. Das Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden.
21. Zum Anrichten 2/3 der gerösteten Brotscheiben mit der Würzsauce bestreichen. Die bestrichenen Brotscheiben jeweils mit Roastbeef, Speckstreifen, Salatblatt, Tomatenscheibe, Gurke und Rettich belegen, darauf noch etwas Würzsauce geben. Dann jeweils 2 belegte Brotscheiben aufeinanderlegen und darauf jeweils eine unbelegte Scheibe geben. Auf jede Stulle eine Scheibe Speck und 2 Kirschtomaten geben, diese mit einem Zahnstocher fixieren. Restliche Kräuter überstreuen und servieren.

Pro Portion: 1330 kcal/ 5590 kJ
73 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß, 94 g Fett