

Roastbeef vom Hirschrücken

Zutaten:

800 Gramm ausgelöster Hirschrücken,
Salz, Pfeffer,
Öl zum Braten
vier Eigelb,
ein Teelöffel Senf,
Salz, ein Teelöffel Essig,
500 Milliliter Öl,
sechs hartgekochte Eier,
drei Zwiebeln,
drei kleine Gewürzgurken,
drei Teelöffel Kapern,
Kräutersenf,
Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch von allen Seiten
in einer Pfanne anbraten,
würzen. Backofen auf 250 Grad
vorheizen. Fleisch in der gefetteten
Fettpfanne 35- 40 Minuten braten.
Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
Für die Remoulade Eigelb mit Senf
und Salz sowie dem Essig verrühren.
Öl nach und nach unterschlagen. Die
hartgekochten Eier halbieren, Eigelb
durch ein Sieb streichen, Eiweiß
fein hacken, beides zu der Mayonaise
geben. Zwiebeln und Gurken feinhacken,
Kapern abtropfen lassen. Alles unter die
Mayonaise mischen, mit Senf, Salz und
Pfeffer würzen.
Den Hirschrücken in dünne Scheiben
aufschneiden, mit Remoulade und
Bratkartoffeln servieren.
Guten Appetit wünscht Heike Heins