

# Roastbeef an Kohlrabiparpaccio

## 1/2 Roastbeef

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig    Für: 5 Personen



### Zutaten

750 G	Beiried vom Salzburger Weiderind
	grobes Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Rosmarinzweige
	Öl zum Anbraten

**Verfasst von:** Renate Deisl

### Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch von Haut und Sehnen befreien (oder zugeputzt kaufen), die oberste Fettschicht rautenförmig einschneiden.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut einreiben.
4. Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten.
5. Mit Rosmarinzweigen in einem Bräter ca. 50 Minuten im Rohr fertigbraten.  

Kerntemperatur für „medium“ 55–60 °C
6. Herausnehmen und in Backpapier ca. 10 Minuten rasten lassen.
7. Nach dem Auskühlen mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

### Info

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024

# Roastbeef an Kohlrabiparpaccio

## 2/2 Kohlrabiparpaccio

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig    Für: 5 Personen



### Zutaten

CA. 300 G	Kohlrabi
	Olivenöl oder Sesamöl
	Weißweinessig
ETWAS	Honig
	Salz
	Radieschensprossen für die Deko

**Verfasst von:** Renate Deisl

### Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und hauchdünn hobeln oder mit der Brotschneidmaschine schneiden.
2. Dressing mixen und die Kohlrabischeiben damit marinieren.
3. Für ca. 30 Minuten kühl ziehen lassen.
4. Roastbeef auf dem Kohlrabiparpaccio anrichten und mit den Sprossen garnieren.