

# Roastbeef mit Bärlauchcreme

## Anzahl Personen:

---

2

## ANZAHL VON BRIKETTS:

---

N/A

## ZUTATEN:

---

400g Roastbeef ohne Fettrand, 125g Crème Fraiche, 50g Bärlauch, 1 Prise Cayennepfeffer einige Tropfen Limettensaft einige Tropfen Worcestersauce einige Tropfen weißen Balsamico.

## ZUBEREITUNG:

---

Die Crème Fraiche in eine Schüssel geben und glatt rühren.

Bärlauch verlesen, waschen, trocknen und sehr fein mit einem scharfen Messer schneiden.

Den geschnittenen Bärlauch unter die Crème Fraiche rühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Limettensaft und Worcestersauce und weißem Balsamico abschmecken.

Die Roastbeefscheiben auf den Tellern zusammen mit Salatblättern, Gurkenscheiben und Tomaten anrichten, mit Bärlauchstreifen bestreuen und die Bärlauchcrème hinzugeben und sofort kalt servieren.

Dazu passt geröstetes Weiß- oder Schwarzbrot, Walnussbrot und ein gut gekühlter Gutedel aus dem Markgräfler Land.