



[Drucken](#)

## Roastbeef mit lauwarmer Käsesoße



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Rinderrücken
- 1 EL bayer. Butterschmalz
- je 1 TL Pimentkörner und Wacholderbeeren
- 200 g gemischter Frühlingsalat
- 3 TL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 50 ml Olivenöl
- 40 g Walnüsse
- 40 g Cashewnüsse
- 3 TL bayer. Butter
- Pfeffer, Salz

**Für die Sauce:**

- 60 ml bayer. Milch
- 40 g bayer. Edelpilzkäse
- 40 g bayer. Raclettekäse
- 20 g bayer. Parmesan
- 1 kl. milde Peperoni

### Zubereitung:

1. Ofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Rinderrücken von Haut und Sehnen befreien. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Rinderrücken darin von allen Seiten gut anbraten. Piment und Wacholder im Mörser quetschen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Piment würzen und ca. 25 Min. im Ofen braten. Das rosa gebratene Roastbeef auf einer Platte mindestens eine Stunde ruhen lassen.
2. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Weißweinessig, Senf, Zucker und Olivenöl verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Milch in einem Topf erhitzen. Edelpilzkäse zerbröseln, Raclettekäse in Würfel schneiden, den Parmesan reiben. Alle drei Käsesorten zusammen mit der Milch in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Käse schmilzt. Vorsicht: Die Sauce darf nicht kochen! Peperoni waschen, fein hacken und zur Käsesauce geben.
4. Nüsse grob hacken. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Nüsse darin 1-2 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden (das geht am besten mit einer Aufschnittmaschine). Große Teller mit den Fleischscheiben belegen. Blattsalat mit der Vinaigrette anmachen, verteilen. Die Käsesauce über das Fleisch geben, mit gerösteten Nüssen bestreuen.