



## Roastbeef vom Wasserbüffel mit Remoulade

### Zutaten:

800-1000 g Roastbeef vom Potsdamer Wasserbüffel  
2 EL Öl  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

Das Stück zwischen Hochrippe und Hüfte ist das begehrte Roastbeef. Aus der Pfanne oder aus dem Ofen ist es eine Delikatesse sowohl heiß als auch kalt. Für eine rosa Farbe und zartes Wohlgefallen ist eine Kerntemperatur von 53 Grad anzustreben.

Pro Person als Hauptgericht gilt als Durchschnittsmenge 200 - 250 g - bei einem größeren Menü reichen jedoch 150 - 180 g aus.

### Zubereitung:

Das Fleisch evtl. noch von Sehnen befreien und mit Küchenpapier gut trocknen. In einer Pfanne mit Öl und Butter von beiden Seiten anbraten - nicht zu heiß, nur so, dass die Haut eine leichte Kruste bekommt. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen und das Fleisch ca. 50 Minuten garen. Ein Fleischthermo-meter kann hilfreich sein. Danach das Roastbeef in Alufolie wickeln und noch fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Dann anschneiden; erst jetzt leicht salzen: der Eigengeschmack des Fleisches ohne Gewürz ist großartig!

### Zutaten für 4 Personen für die Remoulade:

6 Eier von glücklichen Hühnern  
500 g Joghurt  
2 TL Senf  
Schnittlauch oder glatte Petersilie nach Belieben  
Salz

### Zubereitung:

Die Eier in kaltem Wasser aufsetzen und zehn Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen, halbieren. Drei Eigelbe in eine Schüssel geben und mit Joghurt aufschlagen, so dass dieser schön gelb wird. Mit Senf und Salz abschmecken. Ggf. Petersilie oder Schnittlauch hacken und dazu geben. Dazu passen auch Gewürzgurken, das macht die Remoulade etwas frischer.

Als Beilage eignen sich Ofenkartoffeln und glasierte Möhrchen.