

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Februar: Herz-Zopf mit Randen und Roastbeef

Herzhaft, pink und ideal zum Valentinstag: Der SABAG-Herz-Zopf eignet sich zum Brunch ebenso wie für die Zubereitung leckerer Roastbeef-Sandwiches.

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

Zopf

- 500g Mehl
- 3dl Randensaft
- 50g Butter
- 1 KL Zucker
- 1.5 KL Salz
- 1 Trockenhefe
- 1 Ei zum Bepinseln



Roastbeef

- 1.2-1.5kg Entrecôte vom Rind
- Olivenöl
- Rosmarin
- 60g Butter
- Salz
- Pfeffer

Tartarsauce

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 1 gekochtes Ei
- 1 Essiggurke
- ½ Zwiebel
- 1 EL Kapern
- 1 EL Blattpetersilie
- Salz
- Pfeffer

VORBEREITUNG

Schritt 1

Alle Zutaten für den Zopf in eine Knetmaschine geben und zuerst 3 Minuten auf langsamer Stufe den Teig anrühren. Danach auf voller Stufe ca. 8-10 Minuten kneten lassen – der Teig soll schön elastisch sein! Anschliessend den Teig gedeckt zur Seite stellen und bei Raumtemperatur eine Stunde aufgehen lassen.

Schritt 2

Den Teig für den Zopf in 6 Stränge portionieren und zu einem Herz flechten. Dann mit einem Ei bestreichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschliessend den Zopf ein zweites Mal mit Ei bestreichen, 15 Minuten ruhen lassen und dann backen: Der Zopf muss je nach Grösse für 15-25 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.

Tipp: Mit dem pinkfarbenen Zopf lassen sich wunderbare Roastbeef-Sandwiches machen. Dazu die Schritte 3 – 7 befolgen..!

Schritt 3

Für das Roastbeef das Fleisch mit etwas Küchenpapier abtupfen, den Ofen vorheizen auf 90 Grad (Umluft). Dann wird das Fleisch kurz im Olivenöl angebraten – am besten zuerst auf der Seite, an der das Fett ist, danach wenden.

Schritt 4

Zum Garen das Rind in eine Ofenform legen, Butter, Rosmarin, Salz und etwas Pfeffer dazugeben – und ab in den Ofen! Die Garzeit beträgt ca. zwei Stunden. Am besten benutzen Sie einen Thermometer, die Kerntemperatur des Fleisches sollte 54 Grad betragen. Dann das Fleisch im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt 5

Bevor das Roastbeef fein aufgeschnitten und das Brot damit belegt wird, bleibt noch Zeit für eine hausgemachte Tartarsauce: Dazu ein Eigelb, mit Senf, Zitronensaft und einer Prise Salz in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab emulgieren. Langsam nach und nach das Sonnenblumenöl dazu giessen (den Mixer langsam hochziehen für die Bindung der Mayonnaise).

Schritt 6

Das gekochte Ei, die Essiggurke, Zwiebel, Kapern und Petersilie fein hacken oder in Würfelchen schneiden und dann unter die vorbereitete Mayonnaise mischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken – voilà, fertig ist die Tartarsauce!

Schritt 7

Zu guter Letzt den pinkfarbenen Zopf aufschneiden (wenn Sie den Zopf nicht flechten möchten, können Sie für die Sandwiches auch ganz einfach kleine Brötchen formen) und mit Fleisch und Sauce belegen.

Tipp: Dazu passen frische Pilze und Rucola!