



## Roastbeef mit marinierten Austernpilzen

Das Roastbeef von der Rindshuft schmeckt kalt aufgeschnitten eher besser als das vom Nierstück. Bei den dünn aufgeschnittenen Tranchen hat es einen etwas festeren Biss, was ihm sehr gut bekommt. Austernpilze sind von mildem Geschmack, der ein wenig an Kalbfleisch erinnert, kurz angebraten entwickeln sie ein schönes Pilzaroma. Zusammen mit Tomate und Petersilie mariniert, ergänzen sie das Roastbeef mit einer milden, aber nicht langweiligen Würznote. Zusammen mit Toastbrot serviert wird das zu einem delikaten, sommerlichen Genuss.

### Zutaten

150g	Roastbeef kalt
80g	Austernpilze
2cm	Peperoncino
2-3	Knoblauchzehen
1	knappe Handvoll frisch Petersilie
1	Picadilly-Tomate
4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
	Salz, ev. Pfeffer

### Zubereitung

Tomate vierteln und die Kerne herausschaben, Fruchtfleisch klein würfeln. Petersilie nicht zu fein hacken. Peperoncino halbieren oder vierteln, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Knoblauchzehen zu dünnen Scheiben schneiden.

Die Stiele von den Austernpilzen wegschneiden, da diese auch beim Dünsten zäh bleiben. Hüte zu groben Stücken zerzupfen.

Tomate und Petersilie mit 2EI Olivenöl und 2EI Balsamico vermischen.

Austernpilze in 2EI Olivenöl anbraten, dabei ein paar mal wenden (4-5 Minuten) und gegen Schluss salzen. Noch heiss zur Marinade geben und vermischen. 1 Stunde ziehen lassen. Ev. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Roastbeef zu möglichst dünnen Tranchen schneiden. Auf einem Teller anrichten und leicht salzen. Die marinierten Austernpilze dazugeben und mit angetoastetem Brot servieren.





