

Hauptgericht

Rosa gebratenes Roastbeef in Miso-Soja mariniert

Zutaten:

200 g Roastbeef am Stück
100 ml Sojasauce
5 g Misopaste weiß oder hell
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Sojasauce mit der Misopaste gut verrühren oder mit einem Stabmixer gut durchmischen. Das Roastbeef in dieser Marinade für ca. 10 Minuten marinieren. Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf beiden Seiten scharf anbraten, anschließend für ca. 4 Minuten bei 170°C in den Ofen geben. Das Fleisch danach weitere 4 Minuten ruhen lassen und anschließend in Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel würzen.