

Roastbeef & grüner Spargel, Zwiebeln & Radieschen-Kresse-Quark



Gegrilltes zum Vatertag

Was wünschen sich die Väter zum Vatertag? Ein gutes Essen? Dazu ein kühles Getränk, Gemütlichkeit in lieber Gesellschaft oder doch nur entspannt Zuhause oder im Garten ausruhen?

Wenn es das Wetter zulässt, wäre etwas Herzhaftes vom Grill sicherlich eine willkommene Überraschung. Da darf es auch etwas Besonderes sein, zum Beispiel kräftiger gegrillter grüner Spargel und dazu ein köstliches Steak. Deswegen haben wir ein heimisches Roastbeef besorgt, zubereitet und das Rezept zeitgleich aufgeschrieben.

Wir wünschen allen Vätern einen wunderschönen Tag und einen guten Appetit.

Hier die Rezeptur für **Roastbeef mit grünem Spargel, Zwiebeln & Radieschen-Kresse Quark:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 Roastbeef Scheiben â ca. 400 g
- 1 kg Spargel, grün
- 4 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone
- Öl zum Braten
- 4 Brötchen
- 500 g Quark (40%)
- 6 Radieschen
- 1 Kistchen Kresse

Zubereitung

Für den Radieschen-Kresse-Quark die Radieschen waschen und grob raspeln. Den Quark in einer Schüssel mit Radieschenraspel, Kresse, Salz und Pfeffer mischen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebelringe mit 2 EL Öl und etwas Salz ca. 20 Minuten rührend goldbraun braten. Dann beiseitestellen.

Den Spargel am unteren Drittel schälen. Dann salzen und mit 2 EL Öl marinieren.

Die beiden Entrecôtes salzen.

Roastbeef und die Spargelstangen auf einen Grill oder in eine große (Grill)-Pfanne legen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 6-7 Minuten braten.

Vor dem Servieren pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Wer möchte, halbiert die Brötchen und brät diese im ausgelassenen Öl bzw. Fleischsaft.

Gegrilltes Roastbeef mit Spargel, Zwiebeln, Radieschen-Kressequark und Brötchen servieren.