

Roastbeef mit grünem Spargel, Zwiebeln & Radieschen-Kresse-Quark



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 2 Roastbeef Scheiben à 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.