Steak Contest – Roastbeef mit Sriracha Scharfe Chilisauce

Roastbeef, mit ein paar Oliven und Sriracha

Vor 10 Tagen war ja das American Beef im Steak Contest dran. Gut, aber nicht überwältigend. Heute das Roastbeef mit scharfer Chilisauce und ein paar Oliven. Das Roastbeef kann mit dem American Beef gut mithalten.

Es hängt vielleicht auch damit zusammen, dass ich die Garzeit im Ofen bei 160° C von 8 auf 6 Minuten reduziert habe. Damit ist das Roastbeef zwar nicht mehr englisch – also blutig –, aber schön medium und à point gegart. Sehr lecker.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Roastbeef, etwa 220 g
- Olivenöl zum Sprayen
- Thailändische Sriracha Scharfe Chilisauce
- Salz

- Pfeffer
- einige grüne Oliven

Zubereitungszeit: 10 Min.

Roastbeef in der Eisenpfanne

Olivenöl in einer Eisenpfanne stark erhitzen. Das Roastbeef auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten kräftig anbraten. Währenddessen den Backofen auf 160° C erhitzen. Dann das Steak in einer Auflaufform im Backofen 6 Minuten zu Ende garen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit der Chilisauce und einigen Oliven servieren.