

Roastbeef im Meersalzmantel

Zutaten für 10 Personen:

2 kg gut gelagertes Rindsentrecôte,
Rindshohrücken oder Rindshuft
100 g Bratbutter
10 Eiweiss
400 g grobes Atlantik Meersalz
Salz, Pfeffer



Roastbeef nicht zu heiss zubereiten, damit das Fleisch saftig bleibt. Ofen auf 120° vorheizen.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.

Roastbeef würzen und insgesamt ca. 10 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Eiweiss zu Schnee schlagen und das grobe Meersalz zugeben.

Die Bratenstücke nun mit dieser Masse so bedecken, dass es wie eine Haube auf dem Fleisch gibt.

Nicht abdecken.

Ca. 40 Minuten auf der mittleren Schiene bei 120° C garen.

Hilfreich ist ein Bratenthermometer, um die Kerntemperatur zu messen.

Bei ca. 60°C Kerntemperatur den Ofen abstellen und das Roastbeef noch ca. 15 Minuten ziehen lassen, damit der Bratensaft in das Fleisch einziehen kann. Die Kerntemperatur steigt dabei noch um ca. 5 Grad an und das Fleisch verliert beim Tranchieren weniger Saft.

Die Kerntemperatur des Roastbeef soll am Schluss etwa 65°C sein, damit es im Fleischkern noch schön rosa bleibt.

Den Salzdeckel vom Roastbeef entfernen, das Fleisch tranchieren und sofort anrichten.

Dazu wird klassisch eine Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Kräutersauce oder Bratensauce gereicht.