

Roastbeef mit Niedrigtemperatur

Für 12 Portionen:

3 kg Roastbeef	Olivenöl	Pfeffer
Thymian	Oregano	Paprikapulver, scharf
Estragon	Majoran	Petersilie

Schwarte kreuzweise einschneiden. Roastbeef mit Olivenöl einreiben, dann mit Kräutern und Gewürzen fest in Frischhaltefolie eindrehen und 2-3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Roastbeef auf dem Rost 2 h oder bis zu einer Kerntemperatur von 55-60°C braten, evtl. zwischendurch mit Öl bepinseln.

Temperatur auf 80°C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 35 Min. im Ofen lassen.

Dazu Sauce Bernaise reichen. Der Rest ist Geschmacksache (je nach Saison z. B. Spargel, Riesenchampignons oder Bohnenröllchen) mit Salzkartoffeln,

NN am 21. Juli 2024