

Roastbeef im Salzmantel

BACKOFEN – Temperatur: 250 Grad / 180 Grad Funktion: Ober- und Unterhitze Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten für 6 Portionen:

300 g Mehl
200 g grobkörniges Salz
Wasser
1.5kg abgehangenes Roastbeef
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauch
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 EL Keimöl (Weizenkeim- oder Maiskeim- Öl)
Kerntemperaturfühler

Zubereitung:

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Mehl und Salz vermischen und so viel Wasser darunter rühren, bis eine zäher Teig entsteht. Den Teig zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Inzwischen das Roastbeef mit Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe einreiben und die Kräuterzweige auf das Fleisch legen.

Den Salzteig so ausrollen bis das Roastbeef damit eingewickelt werden kann. Das Fleischstück in die Mitte des Teigs legen und die Teigenden über den Braten verschliessen. Gut zusammendrücken und die Teigdecke mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Das Roastbeef auf das mit Öl bestrichene, tiefe Backblech legen und in die 2 Ebene von unten in den Backofen schieben.

Den Kerntemperaturfühler von der Seite – durch den Teig – in das Fleisch stecken. Kerntemperatur (**55 - 58 Grad**). Nach 30 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weiter garen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (etwa weitere 15 Minuten).

Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Am besten erst bei Tisch die goldbraune Salzkruste aufbrechen, das rosa gebratene Roastbeef herausholen und in Scheiben schneiden.