

Hauptgang Roastbeef / Remoulade / Kartoffel / BBO-Sauce

Rezeptteil 1 von 4 Roastbeef

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600 g	Roastbeef

Vorbereitung

1. Das Roastbeef von Fett und Sehnen befreien und rundherum salzen.
2. Auf ein Gitter legen und in den Backofen bei 50 °C ca. 60 min auf Temperatur bringen.

Zubereitung

Kochfeld höchste Stufe: Eine unbeschichtete Pfanne auf höchste Temperatur bringen (Wasserspritzer müssen auf der Oberfläche tanzen). Das Roastbeef rundherum anrösten.

Zurück in den Backofen und bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen. Dann bis zum Anrichten den Backofen auf 55 °C herunterschalten und das Fleisch ruhen lassen.