



Roastbeef

(Niedergarmethode)

Rezept für: 4 Personen

- 1 kg Roastbeef
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 1 EL Olivenöl oder Bratbutter
zum Anbraten

Hold-o-mat auf 120 °C vorheizen. Gitterrost mit Fettauffangschale in den Hold-o-maten schieben. Roastbeef mit Küchenpapier abtupfen. Senf, Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln in einer Schüssel verrühren und das Fleisch damit einstreichen. Das Fleisch in Fett rundum anbraten, in den Hold-o-maten schieben und bei geöffneter Klappe 30 Minuten bei 120 °C garen. Gerät auf 95 °C einstellen und Garen bis die Kerntemperatur 58 °C beträgt, anschliessend kann das Roastbeef bis ca. 3½ Stunden auf 70 °C warmgehalten werden. Fleisch vor dem Servieren mit frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian) in brauner Butter braten. Kerntemperatur für saignant 52–57 Grad / für à point 58–60 Grad (Bei Hold-o-mat KTM Programm 1 wählen).