



Zutaten

- 700 g Roastbeef (Rinderrücken) küchenfertig
- Rosmarin, Thymian, grob gehackt
- Knoblauch, grob zerstoßen
- 50 g Butter
- Kochateliers Salz „Aufgepeppt“
- Rapsöl zum Braten

Hauptgang

Rosa gegartes Roastbeef mit Kochateliers Salz „Aufgepeppt“

Saftig und rosa gegartes Roastbeef

So wird's gemacht:

1. Den Rinderrücken, falls nötig, parieren.
2. Den Rinderrücken mit Rapsöl einreiben.
3. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Kochateliers „Aufgepeppt“ kräftig würzen.
5. Butter, Knoblauch und die Kräuter in die Pfanne geben und bei Nachhitze aromatisieren.
6. Butter-Kräuter-Mischung auf das Fleisch geben.
7. Das Fleisch im Ofen bei 80 °C Umluft ca. 45 Minuten garen.
8. Die Kerntemperatur sollte ca. 56 °C betragen, damit das Fleisch „medium“ ist.
9. Rare: bis 52 °C
10. Medium Rare: 52 - 54 °C
11. Medium: 54 - 56 °C
12. Medium well: 56 - 60 °C
13. Well Done: über 60 °C