

Roastbeef vakuumgegart

Für 4 Portionen

1 kg Roastbeef 1 Schuss Olivenöl 3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian 20 g Butter

Das Steak aus seiner Verpackung nehmen und mit kaltem Wasser abwaschen, mit Krepppapier abtupfen.

Die Thymian- und Rosmarinblätter von dem Strunk trennen.

Das Roastbeef mit Olivenöl einreiben und in einen Plastikbeutel, der für das Vakuum-Garen geeignet ist, hineinlegen. Dann die Thymian- und Rosmarinblätter in den Beutel geben. Alles in diesem Beutel vakuumieren.

Den Vakuum-Garer auf 56 Grad vorheizen und das Roastbeef ins Wasserbad geben. Das Fleisch muss dann 5 Stunden im Wasserbad garen.

Nach 5 Stunden das Steak aus dem Beutel nehmen und abtupfen.

Eine Grillpfanne erhitzen und das Fleisch kurz für maximal 1 Min.

auf jeder Seite anbraten. Zum Abrunden die Butter in die Pfanne geben. Das Steak dann 3 Min. auf einem vorgeheizten Teller ziehen lassen.

Das Roastbeef ist sehr saftig und voller Geschmack, da es im eigenen Saft gegart wurde.

NN am 23. Juli 2024