

AEG

Roastbeef, am Stück gebraten

Beheizungsart: Bio Garen
Temperatur: 80 °C
Kerntemperatur: 58 °C
Portionen: 4



800 g Roastbeef, gut abgehangen und pariert
Salz
1 EL Pflanzenöl

Vorbereitung: Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne von allen Seiten braun und knusprig anbraten. Das Roastbeef auf ein Ofengitter setzen und den Kerntemperaturfühler so einstecken, dass sich die Spitze in der Mitte des Fleischstückes befindet.

Zubereitung: Das Gitter auf der Einschubebene 3 und zusätzlich ein Blech (zum Auffangen von austretendem Bratensaft) auf der Einschubebene 1 in den Ofen schieben. Den Kerntemperaturfühler am Ofen anschließen und das Roastbeef im Programm „Bio Garen“ bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen.

Anrichten: Nach Beendigung des Programms das Roastbeef bei geöffneter Ofentür noch für 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben tranchieren.

Profi-Tipp: Für besonders pikanten und ausdrucksstarken Geschmack kann das Roastbeef nach dem Anbraten mit scharfem Senf bestrichen und mit geschrotetem schwarzen Pfeffer gewürzt werden.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer