

ZITRONEN-PFEFFER-ROASTBEEF

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Garen: ca. 2 Stunden
Alufolie oder Bratschlauch zum Transportieren

Für 6 Personen

1 kg Roastbeef
2 TL Salz
Pfeffer
Bratbutter
1 Zitrone, in Spalten geschnitten
Zitronen-Sauce:
250 g Blanc battu
½ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft
Salz
1 TL rosa Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Ofen auf 80 °C vorheizen, Fleischplatte darin warm stellen.
- 2 Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen. In der heissen Bratbutter rundum ca. 10 Minuten anbraten. Zitronenspalten kurz mitbraten. Alles auf die vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. Die Kerntemperatur soll 55-60 °C betragen. Anschliessend in Alufolie geben. Eingewickelt transportieren. Erst beim Picknick aufschneiden.
- 3 Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen. In einem gut verschliessbaren Gefäss transportieren. Rosa Pfeffer ist in Reformhäusern oder in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern erhältlich.
Das Fleisch schmeckt warm oder kalt sehr gut.
Fleischbrett, Fleischmesser und Tranchiergabel nicht vergessen.