

M. u. A. Locher-Meier
Metzgerei Locher
9043 Trogen
071 344 13 89

**Der Festtagsbraten
für sicheres Gelingen!**

Roastbeef

Servieren Sie Ihren Gästen ein wirklich edles Bratenstück, das garantiert zart und saftig bleibt und genau auf den Punkt gegart ist. Das Geheimnis heisst «Niedertemperaturgaren».

Ist das Fleisch erst einmal kräftig angebraten und im Ofen, können Sie sich ruhig um all die anderen Dinge kümmern, die auch noch erledigt sein wollen: um den Aperitif, die Beilagen, das Dessert, die mit Ihrer persönlichen Note festlich dekorierte Festtafel. Und wenn sich die Gäste verspäten, dann bleibt das Roastbeef bei 60°C noch mindestens eine Stunde in «Höchstform». Erfolg garantiert!

Zubereitung:

Das Roastbeef mit Olivenöl einreiben und ohne Salz mit der Kräutermischung bestreuen. Im Kühlschrank 12, mindestens jedoch 3 Std. kühl stellen. 60 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen inkl. Porzellan- oder Steingutgefäss auf 80°C vorheizen.

Fleisch in der Bratpfanne von allen Seiten 10 Min. im heissen Olivenöl gleichmässig anbraten. Salzen. Bra-

Zutaten:

1 kg Roastbeef küchenfertig
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Thymian
Oregano
Paprikapulver scharf
Estragon
Majoran
Senfkörner
Petersilie

tenthermometer an der dicksten Stelle anbringen. Falls Sie noch keines besitzen, erhalten Sie dieses inkl. Anleitung bei Ihrem Metzger. Anschliessend während ca. 2 Std., bis zum Erreichen der Kerntemperatur von 57°C (à point), im Ofen garen. Das Fleisch bleibt innen durchgehend rosa (siehe auch Niedergartabellen auf der Rückseite). Kann bei 60°C ohne Nachgaren bis zu 1Std. warm gehalten werden. Kann ohne Saftverlust sofort aufgeschnitten werden.

Saucen: Bratenjus (leichte Variante) oder Sauce béarnaise (mastigere Variante).

Beilagen: Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, knackig gekochtes Saisongemüse.

**Roastbeef mit Niedertemperatur
Zart, saftig und rosa gegart**