Sous-vide gegartes Roastbeef mit Remoulade

Zeit gesamt
2h 15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Roastbeef, roh am Stück	1 kg
Petersilie, frisch	10 g
Dill, frisch	10 g
Kapern	1 EL
Gewürzgurken	80 g
Schalotten	2 St.
Zitronen	1 St.
Milch	100 ml
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Öl	210 EL
Joghurt, natur	100 g
Rosmarin, frisch	10 g
Knoblauchzehen	2 St.
Butter	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb, Monsieur Cuisine, Vakuumierer, Vakuumiererbeutel

1. Roastbeef zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Petersilie und Dill waschen und grobe Stiele entfernen. Kapern und Gewürzgurken zum Abtropfen in ein Sieb geben. Schalotten halbieren und schälen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

2. In den Mixbehälter Schalotte, Petersilie, Dill, Kapern und Gewürzgurken geben und 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

3. In den Mixbehälter Milch, 3 EL Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker geben, dann 1 Min. 30 Sek./Stufe 4 emulgieren, dabei 200ml Öl langsam durch die Deckelöffnung geben.

4. Kräuter-Mischung und Joghurt zugeben, 5 Sek./Stufe 2 verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Remoulade bis zum Servieren kalt stellen.

5. In den Mixbehälter 3 l heißes Wasser geben und für 10 Min./Stufe 1/60 °C erhitzen. Roastbeef waschen und trocken tupfen. Rosmarin waschen. Knoblauchzehen andrücken. Roastbeef mit Rosmarin, Knoblauch und Butter vakuumieren. In den Mixbehälter Kocheinsatz einsetzen. Steaks in den Kocheinsatz geben, sodass sie mit Wasser bedeckt sind, und Sous-vide/120 Min./60 °C garen.

6. Roastbeef aus den Vakuumierbeuteln nehmen und trocken tupfen. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Öl in die Pfanne geben und Roastbeef ca. 30 Sek. von jeder Seite scharf anbraten. Roastbeef kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie gewickelt ca. 5 Min. ruhen lassen. Anschließend Roastbeef dünn aufschneiden und mit Remoulade

servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Roastbeef kann auch in einem Gefrierbeutel gegart werden. Um den Beutel luftdicht zu verschließen, fülle eine Schüssel mit Wasser. Drücke den Beutel mit der Öffnung nach oben langsam ins Wasser. Das Wasser drückt nun langsam die Luft aus dem Beutel. Fahre fort, bis gerade noch die Öffnung aus dem Wasser reicht, und verschließe den Beutel mit einem Küchenclip.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2241 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	237 g