

Ochsen Rezepte zum Nachkochen



Kaltes Roastbeef mit Tomaten- vinaigrette

Portionen: 6

Rezept Hubert Mayer,
Küchenchef Hotel
Gasthof zum Ochsen,
Arlesheim

So geht's

Lassen Sie sich den Huftspitz beim Kauf direkt vom Metzger vakuumieren. Das Fleisch im Vakuumbbeutel entweder im heissen Wasser oder im Dampf bei 70 ° C ca. 1.5 Stunden vorwärmen. Aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und rundum scharf anbraten. Danach im Backofen bei 70°C garen bis es eine Kerntemperatur von 50 °C hat. Das Fleisch auskühlen lassen, die Fettschicht entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden (am einfachsten mit einer Aufschnittmaschine)

Für die Tomatenvinaigrette die Tomaten häuten, entkernen und in Würfelchen schneiden

Schalotte würfeln

Für die Vinaigrette 1 Teil Apfelessig, 3 Teile Olivenöl, Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter vermischen. Schalotten und Tomaten dazugeben und den Salat

Hubert Mayers Tipp

Wenn's schnell gehen soll kaufen Sie das Roastbeef am besten bereits fertig in Ihrem Jenzer Fleisch + Feinkost Fachgeschäft in Arlesheim, Muttenz oder Reinach.

Zutaten

Ca. 1.2 kg Huftspitz vom regionalen Freilandrind in Jenzer-Natura-Qualität

Salz und Pfeffer

Für die Vinaigrette:

Blattsalate nach Belieben

1 Schalotte

3 Tomaten

Petersilie und Basilikum

Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer