



Roastbeef in Kaffeesalzkruste

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Entrecôte am Stück
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Kaffeebohnen,
im Cutter fein gemahlen
- 6 cl Espresso
- 1 EL grob gemahlene
Pfefferkörner
- 4 Zweige Thymian
- 2 kg Salz
- 6 Eiweiss

Zubereitung

1. Fleisch im Öl rundum ca. 6 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Thymianblättchen bestreuen. Salz mit dem Eiweiss mischen. Mit einer Kelle ca. 1 Minute rühren, bis die Masse geschmeidig und leicht luftig ist.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Knapp die Hälfte der Salzmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Fleisch darauflegen und mit restlicher Salzmasse umschliessen. Masse leicht andrücken. Fleisch in der Ofenmitte 30–40 Minuten braten. Mit einem langen Kerntemperaturmesser durch die Salzkruste bis in die Mitte des Roastbeefs stechen. Das Fleisch soll innen und eine Kerntemperatur von 52 °C erreichen. Zum Servieren die Salzkruste mit einem Messer rundum bis zum Fleisch durchschneiden. Salzdeckel abheben. Roastbeef aus dem Salzkrustensboden heben und am Fleisch anhaftendes Salz abpinseln.