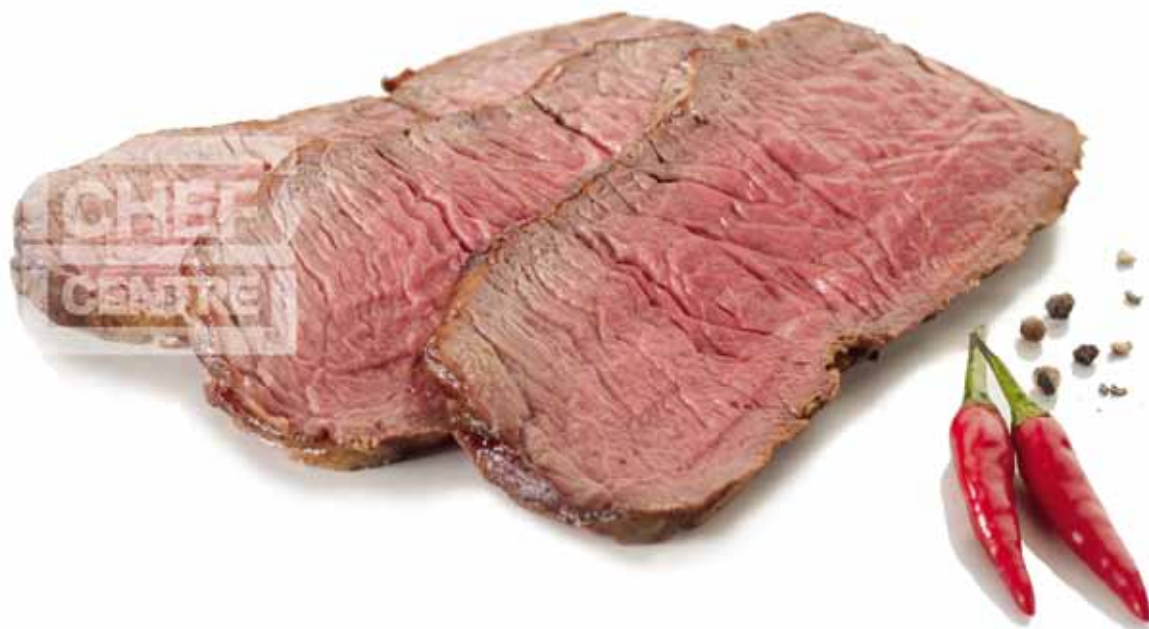


Roastbeef in der Salzkruste im Barbecue-Smoker



» ZUTATEN FÜR 6 - 8 PERSONEN

- 1,2 kg Roastbeef (Entrecote gut gelagert)
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 500 g Meersalz grobkörnig
- 2 Eiweiss
- 1 EL Mehl
- 1 Bund Rosmarin

» ZUBEREITUNG

Das Roastbeef mit Haushaltspapier abgetrockneten und rundum mit Pfeffer einreiben. Rosmarinblätter abgezupften, etwas zerkleinern und auf der oberen Seite auf das Roastbeef verteilen. In einer Schüssel das Meersalz mit Eiweiss und Mehl gut verrühren und wichtig, erst vor der Barbecue-Smoker Zubereitung auf das Fleisch gleichmässig verteilen. Der obere Teil vom Roastbeef soll mit einer ca. 1 cm Schicht Salz zugedeckt sein.

Das Fleisch kann im Barbecue-Smoker direkt auf den Rost gelegt werden. Die Temperatur sollte um 120 Grad betragen. Bei einem 1,5 kg Roastbeef beträgt die Garzeit ca. 2 Stunden. Das Roastbeef bleibt über lange Zeit rosa und saftig, auch wenn es nach der Garzeit im Barbecue-Smoker belassen wird. Somit spielt es keine Rolle, wenn sich das Essen um Stunden hinauszögert.

Dank dem Mehl bindet sich die Salzkruste zu einem festen Deckel, welcher vor dem Tranchieren des Roastbeefs abgehoben wird.