

## Schmeckt perfekt



**Rezept von Hannes Müller**

### **Mariniertes Roastbeef, Bergkäse, getrocknetes Eigelb**

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Rindsbeiried (ca. 200 g für Vorspeise, Fleisch in Frischhaltefolie im Kühlschrank bis zu eine Woche haltbar), Öl, Salz, Pfeffer, Senf; gereifter Balsamico-Essig, Olivenöl, Pfeffer.

Für die Bergkäsecreme: 150 g frisch geriebener Bergkäse, 4 EL Sauerrahm, 1 EL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Für das getrocknete Eigelb: 4 Eigelb, 2 Teile Salz, 1 Teil Zucker.

Zum Garnieren: Röhrlsalat, Rucola, Blüten.

#### **Zubereitung**

Für das getrocknete Eigelb, die Eigelbe sauber vom Eiweiß trennen. In einer mit einem Deckel verschließbaren Box eine dicke Schicht aus Salz und Zucker errichten. Die Eigelbe darauf legen und vorsichtig mit der Salz-Zucker-Mischung abdecken.

Etwa 1 Woche im Kühlschrank beizen lassen. Danach die Eigelbe aus der Box nehmen und mit kaltem Wasser abschwemmen. Entweder im Backrohr bei 120 °C ca. 2 Stunden nachtrocknen (oder im Sommer an der frischen Luft).

Die Beiried zuputzen, sämtliche Sehnen und Fettstellen entfernen\*. Beiried mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Im vorgeheizten Rohr bei 90 °C ca. 30 Minuten ziehen lassen. Das Fleischstück sollte dann eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht haben.

Beiried mit einigen Tellern beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Stunden überkühlen lassen. Für die Bergkäsecreme alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.

Das Roastbeef mit einer Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Mit gereiftem Balsamico-Essig, Olivenöl und Pfeffer marinieren.

Zum Anrichten die Bergkäsecreme großzügig auf Tellern anrichten und die mit der Schneidemaschine fein geschnittenen Roastbeefscheiben auf die Creme legen. Das getrocknete Eigelb darüberreiben. Mit frischem Röhrlsalat, Rucola und Blüten garnieren.

**\*TIPP:**

Die Fleischabschnitte in einem Gefäß im Tiefkühler sammeln und zur Zubereitung eines Fonds verwenden.