



Rinderbraten in Salzkruste

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rindfleisch aus der Lende am besten vom Biobauern
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL Butter
- 1 1/2 kg grobes Salz
- 2 Eiweiß
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

- 3 EL Trüffelsaft oder als zweitbeste Lösung nehmen Sie Trüffelöl
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch gut abtrocknen und pfeffern. Das Öl mit der Butter stark erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das grobe Salz mit dem geschlagenen Eiweiß vermengen, etwa ein Drittel der Masse auf den Boden eines Schmortopfes ausbreiten. Das Fleisch drauflegen, mit dem restlichen Salz von allen Seiten gut bedecken und andrücken, damit die Kruste am Fleisch bleibt. Den Braten im heißen Backofen bei 200-225°C 15-20 Minuten garen, damit das Fleisch in der Mitte rosig bleibt.

Den Trüffelsaft oder Öl mit der Butter zu einer Sauce verschlagen, salzen und pfeffern. Die Salzkruste öffnen und das Fleisch herausnehmen, in dünne Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Servierplatte mit Sauce beträufeln und servieren. Als Beilage junges Gemüse reichen.

Weinempfehlung:

Dazu passt ein Blaufränkisch Chevalier von Anton Iby oder ein Zweigelt von Josef Umatham.