



PIECZONY ROSTBEF

SKŁADNIKI:

1-1,5 kg rostbefu Uczta Qulinarna
3-4 gałązki tymianku lub rozmarynu
2-3 rozgniecione ząbki czosnku
sól, pieprz

Sos holenderski:

2 żółtka kurze
250 ml ciepłego masła klarowanego
200 ml białego octu winnego
50 g cebuli szalotki
kilka ziarenek pieprzu czarnego
gałązka estragonu

PRZYGOTOWANIE:

1. Rostbef zamarynować 1-2 dni przed pieczeniem mieszanką grubo ziarnistej soli morskiej, świeżo utłuczonym czarnym pieprzem, kilkoma świeżymi gałązkami tymianku lub rozmarynu oraz kilkoma rozgniecionymi ząbkami czosnku.
2. Mięso obsmażyć z każdej strony na złoto-brązowy kolor, a następnie wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160oC i piec przez 90 minut bez przykrycia. Przy pieczeniu dużych kawałów wołowiny warto zaopatrzyć się w termometr gastronomiczny w kształcie dużej igły, który pozwoli na doskonałe wycucie stopnia wypieczenia mięsa. Dobrze upieczony rostbef powinien osiągnąć temperaturę 55-57oC wewnątrz mięsa.
3. Przyrządzić sos holenderski: obraną szalotkę pokroić w cienkie plastry, włożyć do rondla, po czym dodać kilka ziarenek czarnego pieprzu i gałązkę świeżego estragonu. Całość zalać octem i gotować do momentu, aż płyn zredukuje się do połowy objętości. Do metalowej miski wlać ocet wraz z żółtkami. Składniki ubić w kąpieli wodnej

PIECZONY ROSTBEF

(miskę umieścić nad rondlem z wrzącą wodą). Podgrzewana masa powinna być jednolita, puszysta i gładka. Trzeba uważać, by nie przegrzać żółtek, aby się nie ścięły. Powoli dolewać ciepłe masło klarowane, nieustannie mieszając. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Gotowy sos powinien mieć konsystencję luźnego majonezu. Podawać jako dodatek do rostbefu.