



La Cocina Rezept

Dry Aged Rumpsteak

Kategorie:	Hauptgang	Zubereitungszeit:	ca. 45 Minuten	Personen:	4
------------	-----------	-------------------	----------------	-----------	---

Zutaten:

Für das Rumpsteak:

- 800 g Dry Aged Roastbeef
- Öl,
- Salz, Pfeffer
- geräuchertes Paprikapulver
- Knoblauchpulver
- Koriander
- Piment

Zubereitung:

Zuerst den Rücken von Fett und Sehnen befreien. Anschließend Steaks in der gewünschten Dicke herunterschneiden. Je dicker das Steak, desto länger die Garzeit. Aus den Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Nun das Steak von beiden Seiten scharf anbraten, danach würzen und im Ofen bei ca 55 Grad für etwa 30 Minuten garen. Im Anschluss den Ofen auf 140°C heizen und für weitere 5-7 Minuten bis zur gewünschten Garstufe garen.

- Garstufen: 48-51°C rare
52-54°C medium rare
55-58°C medium
60°C+ medium well- well done

