

GaUCHO-Beef im Salzteig

- Huft oder Filet
- 4 Personen
- 50 Min.

Zutaten

3 Kilo grobes Meersalz
6 Eiweiss
1 kleiner Lauch in Streifen
2 Knoblauchzehen in Scheiben
1 Lattich, Kabis oder Wirz
800 g Huft oder Filet
Schnur, Klarsichtfolie, Backofen

Beilage: Sauce oder cremiges Gemüse.

Vorschlag: Restlicher Lauch, Kürbis, Ingwer, Chili, Curry(-paste), Weisswein, Kokosmilch

Zubereitung:

Ofen auf 240° C vorheizen.

Klarsichtfolie doppelt auslegen, 3 Schnüre darauflegen, darauf - in der Grösse des Fleisches - Kabisblätter (oder Wirz oder Lattich), darauf Lauch, dann die Knoblauchscheiben. Das Fleisch darauf legen und wieder mit Knoblauch, dann Lauch und abschliessend Kabisblätter belegen. Mit den Schnüren fest zubinden.

Salz und Eiweiss mischen, die Hälfte auf ein Blech (mit Backpapier) geben. Fleischpaket darauf legen, mit restlichem Salzteig einpacken. Keine Löcher! Salzteig rundum einritzen, damit nach dem Backen der Deckel besser abgehoben werden kann. (Bis hierhin kann das Gericht auch gut vorbereitet werden).

Für 40 Minuten in den heissen Ofen schieben, danach 10 Minuten im abgeschalteten Ofen und bei geöffneter Ofentüre ruhen lassen. Deckel abheben, Fleisch auspacken, eventuell nochmals ruhen lassen, auf dem Gemüse anrichten.

Lauch in Ringe schneiden, in Olivenöl andünsten. Kürbis schälen, entkernen, in Stücke schneiden, zum Lauch geben. Ingwerscheiben und Chili beigegeben, mitdünsten. Mit Curry, Salz und etwas Zucker würzen. Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen, Kokosmilch beigegeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und servieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaUCHO.ch, www.gaucho.ch

