



Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

Roastbeef in Salzteig

ca. 230 bis 250 g / Portion

ZUTATEN:

1,20 kg Rostbraten / Beiried

etwas Olivenöl (extra vergine)

2 El scharfen Senf

2 El körnig, groben Senf

1 El frisch gestoßenen schwarzen Pfeffer

500 g Mehl

250 g Meersalz

250 g Salz

3 Eiweiß

ca. 1/8 Liter Wasser

1 Bund Thymian

1 Bund Petersilie

GARZEITEN PRO 500 g FLEISCH

blutig (saignan) 12 Minuten

rosa (medium) 17 Minuten

durchgebraten 19 Minuten

KERNTEMPERATUR

50 bis 51° C.

55 bis 58° C.

64 bis 70° C.

VORGANG:

Olivenöl in einem Bräter stark erhitzen

Fettdeckel mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (nur Fett)

Fleisch sehr heiß, 2 Minuten pro Seite anbraten

abkühlen lassen

Senf und Pfeffer vermischen und damit das Roastbeef einreiben

Mehl mit beiden Salzen mischen
Kräuter fein schneiden und unter die Mischung geben, alles mit einem Knet-
haken rühren, nach und nach Wasser
und Eiweiß zugeben

Einen festen Teig kneten, falls nötig
etwas Mehl zugeben

Den Teig auf einer Fläche ausrollen
darin das Roastbeef einschlagen
mit der Naht nach unten auf ein Backblech
legen

Ein Eigelb mit etwas Wasser verrühren
damit den Teig einpinseln

Backröhre auf 220° C. vorheizen
danach auf 150° C. einstellen und
das Fleisch in den Ofen schieben
nach ca. 60 Minuten ist das Roastbeef
gar

15 Minuten ruhen lassen

den Teig vom Fleisch nehmen und
dünne Scheiben schneiden

Beilagen: Frühlingskartoffel, sommerliche Salate, Brat-, Rosmarinkartoffel

Wein: Grignolino, Südt. Vernatsch