



Côte de Bœuf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Zubereitung

1.2 kg Côte de Bœuf

Olivenöl

Pfeffer

2 Knoblauchzehen

3 Rosmarinzweige

Knoblauch schälen, fein hacken. Côte de Bœuf mit Olivenöl und Knoblauch einreiben und mit Pfeffer würzen. Fleisch auf das Edelstahlblech geben, Gargutsensor einstecken, Rosmarin auf das Fleisch legen, in den kalten Garraum schieben. Garen.

Zartgaren mit Dampf, bis Garguttemperatur 55 °C(max 2 Std.)

Fleur de Sel

Nach dem Garen das Fleisch mit Fleur de Sel würzen und in einer Pfanne oder Grillpfanne kurz von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch ruhen lassen, aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Tipps

Fleisch kann auch auf dem Grill fertig gebraten werden.

Zubehör

Edelstahlblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

