



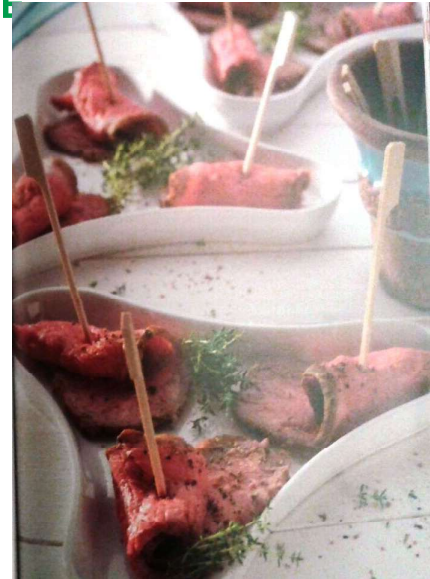
Thermomix Adventskalender 2015 7. Türchen



ROASTBEEF IN SENF-THYMIAN-SALZKRUSTE

Zutaten

- 1800 g Roastbeef, mit 2 cm hohem Fettrand
- Butterschmalz
- 10 g Pfefferkörner, schwarz oder bunt
- 10 g Senfkörner
- 80 g Senf
- 400 g Mehl
- 400 g Salz
- 1 Bund Thymian, abgezupft
- 3 Eiweiß
- 180-200 g Wasser
- 1 Eigelb, verquirlt



Zubereitung:

- Roastbeef – das Fleisch sollte überall gleich dick sein – an der Seite mit dem Fettrand quadratisch einritzen, in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz 3 Min. auf der Fettseite und 2 Min. auf der anderen Seite scharf anbraten und abkühlen lassen.
- Pfeffer- und Senfkörner in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** schroten.
- Die Hälfte des Pfeffer-Senf-Schrotes mit dem Senf in einer kleinen Schüssel zu einer Paste vermischen und das angebratene Roastbeef von allen Seiten damit einreiben.
- Mehl, Salz und Thymianblättchen zu dem restlichen Pfeffer-Senf-Schrot in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 3** vermischen.
- Eiweiß und 180 g Wasser zugeben und **1,5 Min./Teigstufe** mithilfe des Spatels verkneten. Falls der Teig zu fest ist, während des Knetvorgangs noch ca. 20 g Wasser zugeben.
- Salzteig auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch so groß ausrollen, dass man das Roastbeef darin einschlagen kann.
- Roastbeef auf den Teig setzen, mithilfe des Geschirrtuchs in den Salzteig einschlagen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen.
- Teig mit Eigelb bestreichen, Fleisch in den auf 220 grad vorgeheizten Backofen schieben, Temperatur auf 200 grad reduzieren und ca. 40 – 45 Minuten garen.
- Danach **10 bis 15 Minuten** ruhen lassen, Teigschicht abnehmen, Fleisch mit einem scharfen Messer, oder einem Elektromesser in Scheiben schneiden und warm oder kalt servieren.

Variante:

Den frischen Thymian können Sie durch 1 – 2 EL getrockneten Thymian ersetzen.

Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**

Mobil 0171-1965081

DT 776955

Mail: kerstin.strutz@gmx.net