

"Low Temperature" - Roastbeef

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 750 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Tymián 1 špetka

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Představím zde velmi jednoduchý a fantastický recept na roastbeef (nebo chcete-li: rostbíf), upravený podle ne zcela všední metody vaření při nízké teplotě. Co budeme kromě uvedených ingrediencí potřebovat je buď fantastický odhad, na který se ovšem nedoporučuji spoléhat, anebo teploměr na maso či nejlépe troubu s termosondou.

Nejprve maso omyjeme, osušíme a poté několikrát nakrojíme tukovou vrstvu, aniž bychom ovšem přitom nakrojili maso! Poté maso ze všech stran osolíme a opepříme. Dle libosti jej můžeme ještě potřít směsí koření vlastní volby; (já bych na tomto místě chtěl vřele doporučit vetřít trochu tymiánu s dijonskou hořčicí. Kdo chce, může své okořeněné maso nechat ještě nějakou dobu odležet, není to však nezbytně nutné). Následně si rozpálíme troubu na pouhých 80 °C (spodní a horní ohřev!). V mezichase maso prudce opečeme ze všech stran na přepuštěném másle, (kdo se nebojí přepalování, může použít i obyčejné máslo). Toto opékání by mělo v závislosti na velikosti masa trvat celkově 7-15 minut. Poté si dáme do trouby nádobu na odkapávání tuku a maso položíme přímo na rošt (uprostřed trouby)! Nyní je i vhodný čas zapíchnout doprostřed masa teploměr na maso či termosondu (a v takovém případě nastavit vypnutí trouby při dosažení teploty 57 °C). Maso pečeme při konstantní teplotě 80 °C tak dlouho, až než teplota uprostřed dosáhne 57 °C, to také znamená, že do té doby troubu neotevíráme. Při větším kusu masa, třeba pro menší hostinu o deseti až dvanácti lidech, tj. cca 2,5 kg, to může orientačně trvat 5-6 hodin, máte-li naopak velmi malý kus, třeba pro dvě až tři osoby, dejme tomu 0,5 kg, pak to může trvat třeba i jen cca 2,5 hodiny. Z tohoto důvodu skutečně

doporučuji se řídit jen a jen vnitřní teplotou masa.

Pro informaci: správný roastbeef má být uvnitř růžový a upečený na stupeň medium, čemuž odpovídá uvedená teplota.

Po upečení maso vyjmeme z trouby a nakrájíme na tenoučké plátky, tloušťkou připomínající plátky šunky. Roastbeef můžeme podávat teplý, vlažný či studený. Podává-li se teplý, může být vhodná třeba i nějaká jednoduchá „Sauce béarnaise“. Vhodnou přílohou mohou být např. opékané či jinak upravené brambory. Kdo podává Roastbeef studený či vlažný, může jej podávat na způsob švédského stolu spolu s jednohubkami či chlebíčky.