

Low Temperature - Roasbíf

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí roštěná 750 g
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- tymián 1 špetka
- dijónská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve maso omyjeme, osušíme a poté několikrát nakrojíme tukovou vrstvu, aniž bychom ovšem přitom nakrojili maso! Poté maso ze všech stran osolíme a opepríme. 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 neotevíváme. 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.