

Rindshuft in Salzkruste

4-Personen

Zutaten:

- 1 - kleiner Weisskabis
- 1 - kleiner Wirz
- 1 - kleiner Lauch
- 2 - Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 800 - gr Rindsbraten z.B. Huft
- 6 - Eiweisse, verklopft
- 3 - kg grobes Meersalz
- etwas - Küchenschnur
- etwas - Klarsichtfolie



Zubereitung:

Ofen auf 240-Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche Klarsichtfolie auslegen.

2-Küchenschnurstücke, je cirka 60cm lang im Abstand von etwa 6cm nebeneinander legen.

Die Hälfte der Kabis- und Wirzblätter in der Grösse des Fleischstückes auf den Schnüren auslegen.

Die Hälfte der Lauchblätter und der Knoblauchscheibchen darauflegen.

Das Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen, auf das Gemüse legen.

Mit restlichem Knoblauch, Lauch, Wirz und Kabis bedecken und mit Küchenschnur fixieren.

Eiweisse und grobes Meersalz in einer grossen Schüssel vermischen. Cirka $\frac{1}{4}$ der Masse auf ein mit Alufolie belegtes Blech geben, in der Grösse des Bratens ausstreichen.

Fleisch darauf legen, mit der restlichen Salzmasse vollständig und gleichmässig einpacken.

(cirka 2-cm dick) Die Masse gut andrücken. Es darf keine Löcher aufweisen. In der Mitte der Salzhülle rundum eine cirka 1-cm tiefe Kerbe einritzen, so lässt sich nach dem Backen der Deckel besser von der Salzkruste lösen.

Im vorheizten Backofen auf 240-Grad cirka 50-Minuten backen.

Braten herausnehmen und 10-Minuten ruhen lassen. Salzkruste entlang der Kerbe vorsichtig mit einem Hammer aufbrechen und abheben. Lose Salzkörner mit einem Pinsel entfernen. Fleisch an den Küchenschnüren aus der Kruste heben, Schnüre entfernen.

Fleisch quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden.

Tipp: Dazu passt eine grüne Pfeffersauce sehr gut.

Eine gute Fleischqualität spielt auch hier eine entscheidende Rolle.