

Entrecôte im Salzmantel

Zutaten für 4 Personen

1.2	kg	US-Entrecôte (oder Rindsfilet)	
		Salz	
		Pfeffer	Fleisch würzen, rundherum heiss anbraten (5-6 Min.), auch an den Enden.
2	kg	Meersalz	
2		Eiweis	Steif schlagen, unter Salz ziehen.
		Wasser	Beigeben bis Masse formbar wird.
			Ca. die Hälfte der Salzmasse auf dem Boden verteilen. Fleisch darauf geben und mit restlicher Salzmasse bedecken (ca. 1.5 cm dick).
			Bei 80°C ca. 1 ½ Std. (blutig) 2 Std. (rosa) garen.
			Fleisch einige Minuten ruhen lassen, aus dem Mantel entfernen, restliches Salz abwischen (Pinsel).