

Rinderfilet gebeizt

Zutaten für ca. 6 Personen

Gewürz- / Beizmischung (1)

2	EL	Pfefferkörner, schwarz	
10		Wacholderbeeren	
2		Knoblauchzehen	
2		Lorbeerblätter, getrocknet, kleingeschnitten	
1	EL	Rosmarinnadeln	
1	EL	Thymianblättchen	Alle Zutaten grob cuttern.
60	g	Meersalz, grob	
20	g	Zucker	Zucker und Salz mit den Gewürzen mischen.

Rinderfilet beizen

600	g	Rinderfilet vom Mittelstück	Filet in der Beizmischung wälzen und in einen Tiefkühlbeutel legen. Restliche Beizmischung dazugeben und den Beutel dicht verschliessen.
-----	---	-----------------------------	--

Filet im Kühlschrank 48 Stunden beizen, mehrmals wenden.

Filet kalt abspülen, trocken tupfen und offen für 6 Stunden in den Kühlschrank trocknen lassen.

Filet satt in Klarsichtfolie wickeln und weitere 12 Stunden im Kühlschrank nachziehen lassen.

Servieren

Fleisch aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden.

Auf Crostini oder Pa amb Oli, als Carpaccio, oder als Salatdekoration mit einigen Parmesanspänen servieren oder einfach nur so geniessen...



Gewürz- / Beizmischung (2)

für 500 g Filet

2	EL	Koriandersaat	
15		Wacholderbeeren	
1	EL	Macis (Muskatblüte)	
1	EL	Pfefferkörner, schwarz	
4	Kapseln	Sternanis	Gewürze im Mörser grob zerstoßen.
60	g	Meersalz, grob	
30	g	Zucker	Zucker und Salz mit den Gewürzen mischen.

Gewürz- / Beizmischung (3)

für 500 g Filet

2	EL	Pfefferkörner, farbig	
3	Kapseln	Sternanis	
10		Wacholderbeeren	
8		Pimentkörner	Gewürze im Mörser grob zerstoßen.
1		Zitrone	Schale abreiben.
2	Zweige	Thymian	Blättchen abzupfen.
2	Zweige	Rosarien	Nadeln fein hacken
60	g	Meersalz, grob	
30	g	Zucker	Zucker und Salz mit den Gewürzen mischen.
