

REZEPTTEXTE ZUR PRESSEINFORMATION  
**Aquasale - Restaurantfeeling für Zuhause**

**Roastbeef im Salzmantel mit mediterranem Gemüse**



Zubereitungszeit inkl. Wartezeit: 95 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Fleisch:**

1 kg Roastbeef  
1-2 EL Rapsöl  
4 Eiweiß  
½ Bund Rosmarin  
½ Bund Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Chiliflocken  
1 Beutel (1 kg) Aquasale Grobes Meersalz

**Gemüse:**

500 g Kartoffeln  
2 grüne Zucchini  
3 Strauchtomaten  
2 Prisen Aquasale Feines Meersalz  
2 EL Rapsöl

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Fleisch abwaschen, trocknen und gegebenenfalls von Sehnen und Fett befreien.  
Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten.

Kartoffeln, Zucchini und Tomaten waschen und trocknen. Kartoffeln vierteln und Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Danach das Gemüse in einer Schüssel mit Feinem Meersalz und Rapsöl würzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 25 Minuten backen.

Rosmarin und Petersilie waschen, trocknen und abzupfen. Knoblauch fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Chiliflocken und Grobem Meersalz vermengen. Eier trennen und das Eiweiß zu 50 Prozent aufschlagen und unter die Kräuter heben.

Das Fleisch mit der Kräuter-Salz-Mischung ummanteln und im Backofen ca. 35 Minuten backen.

## Joghurttraum mit Himbeeren und salziger Karamellsauce



Zubereitungszeit: 25 Minuten + 3 Stunden Ruhezeit  
Schwierigkeitsgrad: einfach

### **Zutaten (für 4 Portionen):**

#### **Joghurtmasse:**

1 Zitrone (Saft und Abrieb)  
500 g Joghurt (3,5% oder mehr)  
50 g Puderzucker  
1 Prise Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle  
4 Blatt Gelatine  
250 ml Schlagsahne

#### **Salzige Karamellsauce:**

150 g brauner Zucker  
200 ml Schlagsahne 30%  
½ TL Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle

300 g Himbeeren  
½ Bund Minze

### **Zubereitung:**

#### **Joghurtmasse:**

Die Zitronenschale in eine Schüssel reiben und den Joghurt, Puderzucker und das Meersalz hinzugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Zitronensaft mit der eingeweichten Gelatine so lange in einem Topf erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat. Zu der flüssigen Gelatine wird nach und nach ca. die Hälfte der Joghurtmasse zugegeben und verrührt. Danach den Rest der Joghurtmischung unterrühren.

Die Sahne separat aufschlagen, vorsichtig unter die Joghurtmasse heben und glattrühren. Die fertige Joghurtmasse zusammen mit 2/3 der Himbeeren in kleinen Gläsern anrichten und ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Salzige Karamellsauce:**

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen bis er goldbraun ist. Mit der Sahne ablöschen, gut umrühren und kurz köcheln lassen. Das Meersalz hinzugeben und auf einem Teller testen, ob die Sauce schon dickflüssig genug ist: Umso kühler die Karamellsauce ist, desto fester wird sie.

Vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren, Karamellsauce und frischer Minze garnieren.