



## Rumpsteak Sous-vide gegart

### Zubereitung:

Das Salz gleichmäßig auf beiden Steaks verteilen.

Den Vakuumierbeutel am Rand etwa 3 cm umschlagen und die Steaks in den Beutel legen.

Den Rand wieder entfalten und den Beutel in der Vakuumierschublade wie angegeben vakuumieren.

Im studioLine Dampfbackofen wie angegeben Sous-vide garen.

Nach Ende der Garzeit die Grillplatte wie angegeben vorheizen.

Die Steaks aus dem Beutel nehmen und auf der Grillplatte von beiden Seiten (4 x 30 Sekunden lang) anbraten.

Für ein schönes Grillmuster, die Steaks beim zweiten Wenden um 90 Grad drehen.

### Zutaten für 2 Personen:

2 Rumpsteaks je 250-300 g  
5 g Salz

### Einstellung:

#### Vakuumierschublade

Vakuumierstufe 3  
Schweißnahtstufe 2-3 (je nach Beutel)

#### Dampfbackofen

Sous-vide  
58 °C  
Dauer 60 Minuten

#### Induktionskochfeld

Grillplatte  
Stufe 8.5 ca. 2 Minuten vorheizen