

# Kokosmilch-Wasserbüffel-Braten für 2-3 Personen

**Niedergarmethode:** Wenn möglich mit Fleischtermometer

## Zutaten:

Ca. 800g **Huft** oder **Filet**

5dl *Kokosmilch*, z.B. von Thai Kitchen

4 Stängel frisches **Zitronengras**, gequetscht  
oder 3 Stängel getrocknetes Zitronengras

2 **Knoblauchzehen**, längs halbiert

**Salz**

**Pfeffer**

## Zubereitung:

- Ofen auf 80°C vorheizen
- Ofenfeste Form mit anwärmen
- Büffelbraten Huft oder Filet ohne Salz rundum gut anbraten
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In die vorgewärmte Form legen
- Auf der 2. Untersten Rille niedergaren
- Huft ca. 2 Std. Kerntemperatur 55°C à point
- Filet ca. 1½ Std. Kerntemperatur 55°C à point
- Ca. 15 Min. vor dem Garende des Fleisches die Sauce zubereiten
- Kokosmilch, Zitronengras, Knoblauch, Salz und Pfeffer aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. unter häufigem rühren köcheln lassen
- Fleisch in Tranchen schneiden, auf angewärmte Platte anrichten, mit etwas Sauce übergiessen
- restliche Sauce separat dazu reichen
- sofort servieren

dazu passt: gedämpfte Rüebli, Reis, frischer Zopf