

HICKORY ROASTBEEF MIT LÖWENZAHNSPINAT (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

1300 g Roastbeef

Gewürze: Knoblauch (3 Zehen), Ingwer (50 g), Salz (Prise), Pfeffer (Prise), Vanille (Mark einer halben Schote)

80 g Kalte Butter

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Hilfsmittel: Weber Bratenkorb, Gusseiserne Wendeplatte

Grillzeit: Kerntemperatur: 45° Grad bleu/ 48° Grad rare/50° Grad /medium rare/ 52° Grad medium/ 55° Grad well/ 58° Grad well done

Grillmethode: Indirekt

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Marinierzeit: -

ZUBEREITUNG:

Roastbeef würzen und am Stück scharf anbraten, dann bei konstanten 80 Grad indirekt mit Hickory Chips 30 Min. fertig grillieren, anschliessend 10 Min. in Alufolie ruhen lassen.

Löwenzahn und Spinat mit Kirschtomaten auf der heissen Gussplatte in Öl braten bzw. zusammenfallen lassen. Knoblauch, Ingwer, Salz, Pfeffer und Vanille hinzugeben.

Mit etwas kalter Butter abrunden und sofort anrichten.