

Hickory Roastbeef mit Löwenzahnspinat

Zutaten für 4 Personen

1,3 kg	Roastbeef
3 Zehe/n	Knoblauch
50 g	Ingwer
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1/2 Stück/e	kalte Butter



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen:

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

Hilfsmittel:

Weber Bratenkorb, Gusseiserne
Wendeplatte

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Roastbeef würzen und am Stück scharf angrillen, dann bei konstanten 80 Grad indirekt mit Hickory Chips 30 Min. fertig grillen, 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.