

Chapa-Brot mit Roastbeef Mango und Sauerrahm-Dip

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Roastbeef am Stück
1 Stück/e	reife Mango
1 handvoll	Koriander
1 handvoll	Rucola, gewaschen
etwas	Grobes Meersalz
400 g	Weizenmehl (Typ 550)
20 g	frische Hefe
150 ml	Milch
2 Stück/e	Eier
20 g	Butter
1 TL	Meersalz
250 g	Sauerrahm
1 Stück/e	Limette
1 Zehe/n	Knoblauch
1 handvoll	Koriander
etwas	Zucker
etwas	Salz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zusätzliche Information

Backzeit: ca. 20 Minuten

Hilfsmittel:

Fleischthermometer, Alufolie

Zubereitung

1. Für das Chapa-Brot das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und dem Salz vermischen. Dann die Milch, ein Ei, ein Eigelb und die Butterflocken unterheben und alles etwa 10 Minuten kneten, bis ein seidiger Teig entstanden ist. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen und in mindestens vier 10 cm x 6 cm große Stücke schneiden. Auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen und entweder im Ofen bei 180°C 16 – 20 Minuten oder auf einem Pizzastein oder einer Grillplatte bei 250°C von jeder Seite 3-4 Minuten backen. Danach in einem Gefrierbeutel zwischenlagern. 2. Für den Sauerrahm-Dip die Limette auspressen und die Knoblauchzehe und den Koriander fein hacken. Alles mit dem Sauerrahm vermischen und mit Salz (ggf. etwas Zucker) abschmecken. 3. Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorbereiten. 4. Das Roastbeef mit dem groben Salz einreiben und 5 Minuten ruhen lassen. Dann das Salz grob entfernen und auf dem Grill von jeder Seite etwa 2-3 Minuten direkt anbraten. Anschließend mit der Fleischseite nach unten in die indirekte Zone legen, ein Fleischthermometer anbringen und warten, bis das Roastbeef 56°C Kerntemperatur erreicht hat. In Alufolie einschlagen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die Kerntemperatur nochmals an, das Fleisch gart nach. 5. In der Zwischenzeit die Mango schälen und dünne Scheiben abschneiden. 6. Die Chapa-Brote aufschneiden, etwas Sauerrahm und Rucola darauf verteilen. Dann das Roastbeef in dünne Scheiben aufschneiden und auf das Brot legen, darauf die Mango und zuoberst etwas Koriander sowie das Deckel-Brötchen als Abschluss. Tipp: Wer das Chapa-Brot nicht selbst backen möchte, kann stattdessen Ciabatta oder Focaccia vom Bäcker verwenden.