



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

Grill: z.B. Weber One Touch Gold

Hilfsmittel: Weber Bratenkorb, Gusseiserne Wendeplatte

Kerntemperatur: 45° Grad bleu/ 48° Grad rare/50°

Grillzeit: 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 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.