

ROAST BEEF „JAPAN STYLE“

DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten

Marinierzeit: 2 Stunden (am besten über Nacht im Kühlschrank)

Grillzeit: 40-45 Minuten

ZUBEHÖR

1 kleiner feuerfester Topf (ca. 0,5 l)

ZUTATEN

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 rote Peperoni

1 walnussgroßes Stück Ingwer

2 EL brauner Zucker

Abrieb und Saft von 2 Limetten

2 EL Fischsauce

30 ml salzarme Sojasauce

1 Roastbeef ca. 1-1,2 kg, küchenfertig vorbereitet (ohne Fett und Sehnen)

2 EL Erdnussöl

Meersalz

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Die Zwiebeln, Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in eine ausreichend große Schüssel geben, in der das Grillgut Platz hat. Die Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenso schneiden. Beides in die Schüssel geben.

SCHRITT 2:

Den Zucker, Abrieb und Saft der Limette, Würzsaucen zu den vorbereiteten Zutaten geben und miteinander verrühren. Das Roastbeef in die Marinade legen und rundherum gründlich damit einreiben.

SCHRITT 3:

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch nach Ende der ersten Marinierzeit, einmal wenden. (Am besten im Vakuum, über Nacht im Kühlschrank marinieren.)

SCHRITT 4:

Den Grill für hohe direkte/indirekte Hitze (195-210°C) vorbereiten. Das Roastbeef aus der Marinade nehmen, gründlich trocknen und mit Erdnussöl einreiben. Danach die Röstzone, mittel dazu schalten und 3-5 Minuten mit geöffnetem Deckel vorheizen. Das Fleisch über der Röstzone mit geöffnetem Deckel, ca. 3-5 Minuten von allen Seiten angrillen.

SCHRITT 5:

Danach den Röstbrenner der Röstzone ausschalten, das Roastbeef mittig auf die Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel, bei mittlerer indirekter Hitze (175-185°C), ca. 35-40 Minuten grillen. (Kerntemperatur 54-56°C) Die Marinade in den feuerfesten Topf geben, über den hinteren Röstbrenner platzieren und mit geschlossenem Deckel aufkochen.

SCHRITT 6:

Das Roastbeef zum Schluss weitere 5-8 Minuten ohne Hitze ruhen lassen, in Tranchen schneiden und mit der aufgekochten Marinade toppen.

TIPP:

Zu diesem fantastischen Beef passt der rote Beete-Cous Cous großartig. Dazu 350 ml rote Beete-Saft zusammen mit Saft von ½ Limette, 1 Msp. Salz zum Kochen bringen und 200 g Cous Cous hinzufügen. Anschließend die Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Cous Cous 8-10 Minuten ziehen lassen. Danach leicht auskühlen lassen, mit einer Gabel auflockern und 2-3 EL fein geschnittene Minze hinzufügen.