

Roastbeef im Ganzen gegrillt

mit Limetten-Pfeffer-Crème-Fraîche

Personen: 6 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 120 Min.



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

- 2 küchenfertige Stücke vom Roastbeef (à 600 g)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- 1-2 unbehandelte Limetten
- 6 EL Crème Fraîche
- 2 TL Fleur de Sel

Zubereitung

- Das Rindfleisch von allen Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Eine Grillpfanne oder den Grill stark erhitzen und die Roastbeefs darin / darauf kräftig angrillen.
- Die angegrillten Roastbeefs auf einen Teller legen und von allen Seiten mit je 2 EL Olivenöl beträufeln.
- 2 große Lagen Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Roastbeefs jeweils an den kurzen Rand setzen.
- Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und um die Roastbeefs verteilen.
- Jedes Roastbeef 3-4-mal straff in Backofenfolie wickeln, auf ein Backgitter setzen und dieses auf der mittleren Schiene in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) schieben.
- Die Roastbeefs darin etwa 60 Minuten auf eine Kerntemperatur von 54-55 °C rosa garen, aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Die Schale der Limetten fein abreiben und den Saft auspressen.
- Beides zusammen mit der Crème Fraîche in eine Schüssel geben und glatt rühren.
- Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken, mit Folie bedeckt zur Seite stellen.
- 15 Minuten vor dem Anrichten die Roastbeefs aus der Folie nehmen und die Rosmarinnadeln abstreifen
- die Stücke erneut in die Grillpfanne oder auf den Grillrand legen und unter mehrmaligem Wenden von beiden Seiten in 8 Minuten fertig grillen
- zur Seite stellen und 5 Minuten ruhen lassen.
- Das Fleisch auf ein Holzbrett legen und in dicke Tranchen schneiden.
- Zum Anrichten Das Fleisch auf 6 Teller verteilen, mit Fleur de Sel bestreuen und der Limetten-Pfeffer-Crème-Fraîche servieren.

Guten Appetit!