

Mit Malzbier mariniertes Roastbeef, Spitzpaprika-Salsa und gegrillte Süßkartoffel

Zubereitungszeit:

ca. 45-60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Roastbeefsteaks, küchenfertig,
à 200 g (vom Metzger)
1 gr. Frühlingsbeutel aus Folie, z. B.
mit Zipper-Verschluss
150 ml Malzbier
35 ml Sojasauce
15 ml Austernsauce
1/2 Zitrone
15 ml Sesamöl
20 g brauner Rohrzucker
Chili aus der Gewürzmühle
4 Süßkartoffeln, ca. 1 kg
1 rote Spitzpaprika
1 weiße Spitzpaprika
1 rote Chilischote
100 g getrocknete Tomaten, in Öl
2 Schalotten



Zubereitung:

Die Steaks mit Küchenpapier abtupfen und in den Frühlingsbeutel legen. Aus Malzbier, Sojasauce, Austernsauce, 30 ml Zitronensaft, Sesamöl und Rohrzucker eine Marinade herstellen und dabei solange Rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mit Chili würzen und die Flüssigkeit in den Beutel gießen und verschließen und dabei die Luft herausdrücken. Das Fleisch mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren.

Die Süßkartoffeln waschen, trockentupfen und mit einem Zahnstocher rundum anstechen. Auf dem vorbereiteten Grill bei 180° - 200° C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 30-35 Minuten weich garen (Kerntemperatur ca.90° C).

Für die Salsa die Paprikaschoten und Chili waschen und trockentupfen. Anschließend der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen und 3 Esslöffel reservieren. Getrocknete Tomaten zusammen mit den geschälten Schalotten und Knoblauch klein würfeln. Das Tomatenöl in einer Aluschale auf dem Grill direkt erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomaten, Paprika und Chili zugeben und 5 - 7 Minuten noch bissfest garen. Anschließend mit Salz und Zitronensaft abschmecken, vom Grill nehmen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein schneiden und zuletzt die Salsa damit verfeinern.

weiter auf Seite 2

Die Steaks aus der Marinade nehmen, trockentupfen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit in eine Aluschale geben und bei direkter Hitze sirupartig einkochen. Ca. 10 Minuten. Vorsichtig! Die fertig gegrillten Süßkartoffeln halbieren und mit Hilfe eines Löffels aushöhlen. Hierbei darauf achten, dass die Schale nicht verletzt wird. Die Kartoffelmasse mit einer Gabel grob zerdrücken, den gewürfelten Cheddar Käse und Crème fraîche zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zum Verfeinern zugeben. Die Füllung auf die Süßkartoffelschalen verteilen und auf dem Grill bei 160° - 180° C indirekter Hitze 6 - 8 Minuten fertig garen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Die Steaks bei 160° - 180° C direkter Hitze mit Deckel 6 - 8 Minuten von jeder Seite garen, dabei gelegentlich mit der eingekochten Marinade bestreichen, bis diese aufgebraucht ist. Anschließend vom Grill nehmen und 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten die Steaks in Tranchen schneiden, großzügig Salsa darauf verteilen und mit den Süßkartoffelhälften servieren.

Weinempfehlung:

Kräftiger Rotwein

Kochabend:

8. Jul, 2016 / Egon