

Herbstliches Roastbeef aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 30 Minuten Grillzeit: 1 Stunde 30 Minuten Zeitaufwand: 2 Stunden
Portionen: für 4 Personen

Die Zutaten auf einem Blick

Zutaten

- ca. 1,5 - 2,0 kg Roastbeef 750g Kürbis
- 150g Pfifferlinge
- 100g Kokosmilch
- 50g Butter
- 50g fein gehackte Walnüsse
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 TL Limettensaft
- 1 Gemüsebrühwürfel
- gutes Olivenöl
- frischer Ingwer
- frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken, Muskat (optional)
-

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden 18 Briketts im Anzündkamin durchgeglüht (**Tipp:** Petromax Cabix-Plus), währenddessen wird der Fettdeckel samt Sehne vom Roastbeef entfernt.
2. Sobald die Briketts fertig sind, werden diese unter den Dutch Oven (Deckel) gelegt. Das Roastbeef mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl im Deckel des Dutch Oven von allen Seiten scharf anbraten.
3. Für die Marinade wird der Knoblauch und der Rosmarin klein gehackt und zusammen mit Olivenöl vermengt. Das angebratene Roastbeef von allen Seiten mit der Marinade gründlich einreiben und in den Dutch Oven geben. Die Briketts werden jetzt wie folgt verteilt: 8 bleiben unter dem Dutch Oven, der Rest kommt auf den Deckel. Die Temperatur im Dutch Oven sollte sich bei ca. 120 Grad einpendeln.
4. Das Roastbeef bleibt nun für die nächsten 60-90 Minuten im Dutch Oven, ich empfehle euch das Fleisch mit einem Thermometer zu verkabeln. In der Zwischenzeit kümmern wir uns um das Kürbispüree.
5. Den Kürbis und Ingwer in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Gemüsewürfel, dem Limettensaft und der Kokosmilch bei mittlerer Hitze für 25 Minuten garen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
6. Sobald das Roastbeef die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (je nach Geschmack zwischen 56 und 58 Grad) wird es aus dem Dutch Oven genommen und in Alufolie eingepackt. Während das Fleisch ruhen kann, wird die Butter in der verbleibenden Flüssigkeit im Dutch Oven geschmolzen. Anschließend werden die Pfifferlinge in dem Sud geschmort bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.
7. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit den geschmorten Pfifferlingen belegen. Dazu das Kürbispüree servieren und die fein gehackten Walnüsse darüber streuen. Guten Appetit!