

Gegrillter Camembert mit Chorizo-Mango-Jam und Roastbeef

Zutaten:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 200 g Chorizo
- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 brauner Zucker
- 1/2 Cup Ahornsirup
- 1 Cup Balsamicoessig
- 2 Camembert
- 2 Chilis

Zubereitung:

1. Beginnen wir mit der Chorizo-Jam. Im ersten Schritt werden wir die Chorizo in einem Topf ähnlich wie Bacon auslassen. Dafür werde ich die Chorizo schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Ist das geschehen, gebe ich diese Würfel in den Topf und stelle diesen bei etwa halber Stufe auf den . Dadurch wird jetzt nach und nach das in der Wurst enthaltene Fett "schmelzen" und austreten. Dieser Vorgang dauert mindestens 20 Minuten.
2. Jetzt schütte ich den Topfinhalt durch einen . Die Würfel fange ich in diesem Sieb auf und das Fett in einer darunter stehenden Schüssel. Dieses Fett wird später noch benötigt, also nicht wegschütten. 3 -4 EL des Fetts gebe ich direkt wieder in den Topf. Darin werden jetzt die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch einige Minuten angedünstet.
3. Sind die Zwiebeln weich, werden sie karamellisiert. Das bedeutet nichts anderes, als das ich den braunen Zucker und das in den Topf gebe und zum schmelzen bringe. Dabei wird immer wieder etwas umgerührt.

Achtet darauf, dass nix anbrennt.

4. Nach kurzer Zeit gebe ich den Balsamicoessig mit in den Topf und lasse alles 1-2 Minuten aufkochen. Nachdem ich alles 15 Minuten geköchelt habe, gebe ich die mittlerweile in Würfel geschnittene Mango und die Chorizowürfel zurück in den Topf und lasse das alles noch einmal für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Danach ist unsere Jam fast fertig. Sie muss nur noch werden und kann dann eigentlich schon genossen werden. Aber unser Rezept geht ja noch weiter.
6. Jetzt gehts endlich ans Fleisch. Das Stück Roastbeef muss in einzelne Steaks geschnitten werden. Dabei halte ich mich an die 2-Finger-Regel. Ein ordentliches Steak ist 2-Finger dick. Auf diese Steaks streiche ich nun etwas von dem Chorizofett. Außerdem werde ich die Steaks rückwärts grillen und dabei leicht smoken. Das bedeutet, das Fleisch wird erst vorgegart und zuletzt stark angegrillt damit es ein paar Röstaromen bekommt.
7. Dafür heize ich mir meinen Pelletgrill auf 86 - 100°C vor. Natürlich geht das auch in jedem anderen Grill der über einen Deckel verfügt. Richtet in diesen nur einfach eine indirekte Zone (eine Zone in der das Fleisch nicht über der Kohle liegen muss) ein und bereitet ein paar vor.
8. Ist der Grill stabil auf seiner Temperatur, lege ich das Fleisch auf und verkable dieses mit einem . Dadurch lässt sich der Gargrad absolut genau steuern und ablesen. Vergesst nur die Räucherchips jetzt nicht. So im Grill liegend lasse ich das Fleisch jetzt auf eine Kerntemperatur von etwa 42°C kommen. Natürlich ist das noch recht niedrig, aber wie gesagt kommt es nochmal in den Grill und wird dort unter sehr hoher Hitze weiter gegrillt. Bei 42°C nehme ich das Fleisch also erst einmal vom Grill.
9. Nun kommt die Chorizo-Jam wieder ins Spiel. Diese wird auf die 2 Camembert gestrichen und das nicht zu knapp. Die Schicht darf ruhig 5-10 mm betragen. Obendrauf gebe ich noch ein paar in Ringe geschnittene Chilis. So kommen die Käselaike auf eine , damit uns der Käse im Grill nicht durch den Rost läuft.
10. Den Grill heize ich nun auf 200°C hoch und gebe dann den Käse in den indirekten Bereich hinein. Gleichzeitig bereite ich meinen , den Pizza-Pellet-Outdoor-Ofen, für die Steaks vor. Habt ihr nur einen Grill, oder wollt nur den einen verwenden, dann ist das kein Problem. Die Steaks werden dann einfach über der direkten Zone im Grill fertig gegart und

angegrillt. Wir nehmen einfach noch nen anderen her. Der Uuni erreicht Temperaturen von 500°C und eignet sich nicht ausschließlich für Pizza oder Flammkuchen. Für Steaks stelle ich einfach eine in den Garraum des Uuni und heize diese vor.

11. Dann gebe ich die Steaks von jeder Seite für etwa 45 - 60 Sekunden in den Pelletofen und schon sind sie fertig (64°C Kerntemperatur) und haben eine schöne Kruste. Aber wie gesagt, dass geht natürlich auch in dem Grill, in welchem der Käse im Moment liegt. Apropos, dieser ist nach etwa 15 Minuten auch fertig. Beim Camembert geht es ja nur darum, dass die Jam wieder heiß und der Käse im Inneren weich wird.
12. Tja, nun ist alles fertig und kann gegessen werden. Für die Steaks empfiehlt es sich, noch etwas oder einfach nur Pfeffer und Salz zu verwenden.

Viel Spaß beim nachgrillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:24]