

Roastbeef aus der Räucherbox mit Süßkartoffeln

Zutaten:

- 2 kg Roastbeef
- je 2 TL Salz, Rosmarin, Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Räucherbox
- 6 große Süßkartoffeln
- 150 g Butter
- 8 TL Honig
- Ahornsirup nach belieben
- 1 - 2 TL Vanilleextrakt
- 225 g gemischte und gesalzene Nüsse
- 1 TL Zimt
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich den Fettdeckel des Fleisches im Rautenmuster ein, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
2. Als nächstes werden die Süßkartoffeln fächerartig in einem Abstand von etwa 3 - 5 mm bis etwa 5 mm vor dem Boden eingeschnitten. Nehmt dabei doch zwei Kochlöffel, so werden die Schnitte gleichmäßig und ihr lauft nicht Gefahr, die Süßkartoffel versehentlich ganz zu durchtrennen.
3. Nun kommen die eingeschnittenen Süßkartoffeln auf ein Blech oder in einen Bräter und werden mit Olivenöl eingestrichen. Achtet dabei auch auf die Schnittflächen.
4. Bevor es nun an den Grill geht, hacke ich die Nüsse noch klein und stelle sie zur Seite.
5. Und schon kann ich meinen Grill vorbereiten. Den ersten Grill bereite ich nun für 230°C indirekte Hitze vor. In diesem mache ich meine Süßkartoffeln. Wenn er die Temperatur erreicht hat, gebe ich diese in den indirekten Bereich und lasse sie für etwa eine Stunde garen.

6. In der Zwischenzeit glühe ich einen Anzündkamin mit Briketts vor. Nun grille ich das Roastbeef von allen Seiten scharf an. Ich mache das hier auf einem Gußrost über dem Anzündkamin, natürlich könnt ihr das auch im Grill über direkter Hitze machen.
7. Ist das Roastbeef dann angeröstet, erstelle ich aus den Gewürzen und den gepressten Knoblauchzehen eine Gewürzpaste und reibe damit das Roastbeef ein. Dann kommt es in die Räucherbox, direkt in das Heu.
8. Jetzt richte ich mir meinen 2. Grill ein. Diesen lasse ich bis auf 160°C vorheizen und gebe die Kohlen aus dem Anzündkamin rechts und links in den Kugelgrill. Ist dieser eingeregelt, stelle ich die Räucherbox samt dem Roastbeef in den indirekten Bereich.
9. Als nächstes bereite ich mir die Sauce für die Süßkartoffeln vor. Dafür gebe ich die Butter, den Honig, das Ahornsirup, das Vanilleextrakt, Zimt und die Nüsse in eine feuerfeste Schüssel und stelle alles mit in den Grill zu den Süßkartoffeln, damit die Butter schmelzen kann. Ist das passiert, muss nur noch alles verrührt werden.
10. Nach einer Stunde Garzeit überstreiche ich nun noch schnell die Süßkartoffeln mit der Sauce und lasse alles nochmals etwa 10 Minuten im Grill.
11. Inzwischen sollte das Roastbeef eine Kerntemperatur von etwa 60°C erreicht haben und ist somit auch fertig.
12. Zum anrichten wird das Fleisch nur noch in Scheiben geschnitten und zusammen mit den Süßkartoffeln serviert. Gebt noch etwas von der in den Bräter gelaufenen Sauce mit auf den Teller.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

Euer Andy