

# US-Roastbeef mit gefüllten Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die gefüllten Kartoffeln:

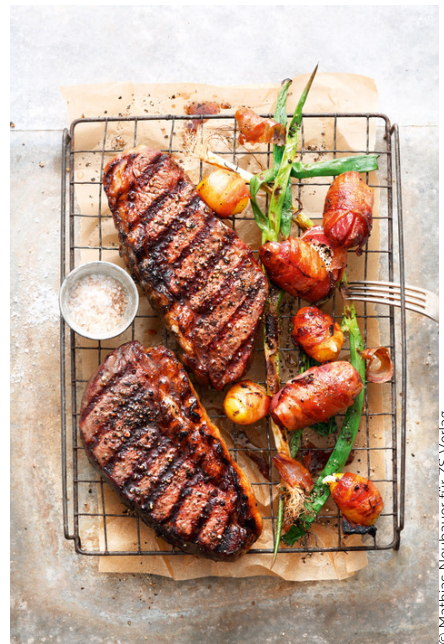
- 20 gegarte La Ratte-Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Mascarpone
- 50 g saure Sahne
- 10 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

Für die Frühlingszwiebeln:

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Olivenöl zum Benetzen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Roastbeef:

- 4 trocken gereifte US-Roastbeefs (à 300–350 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl für den Grillrost



© Mathias Neubauer für ZS Verlag

1. Den Grill (mit Deckel, etwa 250 °C) für hohe direkte/indirekte Hitze vorbereiten.

2. Für die gefüllten Kartoffeln die Kartoffeln mit Schale längs halbieren und vorsichtig bis auf einen dünnen Rand aushöhlen. (Das Fruchtfleisch für ein Salatdressing verwenden.) Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Mascarpone und der sauren Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Hälften füllen. Die Speckscheiben längs halbieren. Die Kartoffelhälften zusammensetzen und mit Speck umwickeln.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit Olivenöl bestreichen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Für das Roastbeef das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grillrost mit Öl einfetten und das Fleisch bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 1 bis 2 Minuten grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Die Steaks bei indirekter Hitze weitere 4 bis 5 Minuten grillen und anschließend 5 bis 10 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.

5. Die gefüllten Kartoffeln bei indirekter Hitze 6 bis 8 Minuten grillen, bis der Speck knusprig braun ist. Die Frühlingszwiebeln bei direkter Hitze 2 bis 3 Minuten auf Sicht grillen. Die Steaks mit den gefüllten Kartoffeln und den Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten und sofort servieren.



Mehr Rezepte in:  
„365 Tage Grillen“ von Manuel Weyer