

Gegrilltes Roastbeef-Sandwich mit Kräuterbutter-Champignons und gegrillten Zwiebeln

Zutaten:

Roastbeef

- 1 kg Roastbeef
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 6 Knoblauchzehen, angedrückt
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 150 g braune Champignons
- 40 g MEGGLE Kräuter-Butter

Gegrillte Zwiebeln

- 2 Gemüsezwiebeln
- 2-3 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Honig-Senf-Sauce

- 60 g mittelscharfer Senf
- 15 g süßer, körniger Senf
- 25 g Honig
- 15 g brauner Zucker
- 2-3 Spritzer Worcestersauce
- Salz

weitere Zutaten

- 8 Scheiben Weißbrot
- 60 g Rucola
- 4-6 EL Sahne-Meerrettich im Glas



Zubereitung:

Roastbeef

Die Fettschicht vom Roastbeef kreuzförmig einschneiden und das Roastbeef von allen Seiten salzen und pfeffern und mit Senf einstreichen.

Den Grill auf starke Hitze einregeln und das Roastbeef von allen Seiten scharf angrillen, wenn möglich auf einer Grillplatte. Ansonsten tut es der Rost auch.

Die Hitze im Grill auf 140 Grad einregeln und das Rostbeef in die indirekte Zone (siehe Erklärung im Beitrag) legen und auf eine Kerntemperatur von 52 Grad garen. Am besten ein Kernthermometer verwenden.

Das Rostbeef bei 52 Grad Kerntemperatur vom Grill nehmen und vollständig auskühlen lassen, bevor es dünn aufgeschnitten wird.

Honig-Senf-Sauce

Alle Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, damit sich der Zucker auflöst.

Gegrillte Zwiebeln

Den Grill auf 200 – 220 Grad vorheizen und wenn möglich eine Plancha verwenden und heiß werden lassen.

Die Zwiebelringe auf die Plancha geben und scharf angrillen, dabei häufiger wenden. Sobald sie weich sind und eine schöne Farbe angenommen haben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm beiseite stellen.

Die heiße Plancha danach für das Anrösten des Brotes nutzen (siehe unten).

Kräuter-Butter-Champignons

In der Zwischenzeit eine Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen (auf dem Grill oder dem Seitenkocher oder dem Herd) und die Champignons einige Minuten ohne Fett braten, bis sie weich geworden sind.

Die Pfanne von der Hitze nehmen und die MEGGLE Kräuter-Butter zufügen. Die Pilze mit der schmelzenden Butter vermischen und bis zum Servieren warm halten.

Bröt rösten

Die Brotscheiben an der Innenseite mit der MEGGLE Kräuter-Butter bestreichen und auf der heißen Plancha mit der Innenseite nach unten 15 Sekunden anrösten, bis das Brot weich geworden ist und die Kräuterbutter aufgesogen hat.

Etwas Rapsöl auf die Plancha geben, die Brotscheiben umdrehen und an der Außenseite knusprig grillen.

Anrichten

Wie du dein Sandwich anrichtest, ist natürlich dir überlassen.

Ich bestreiche die Brotscheiben erst mit etwas Meerrettich-Sauce, gebe dann den Rucola und die Pilze auf das Brot, gefolgt von 4-5 Roastbeefscheiben. Auf die Roastbeefscheiben kommen die gegrillten Zwiebeln und auf die Zwiebeln gebe ich etwas von der Honig-Senf-Sauce.