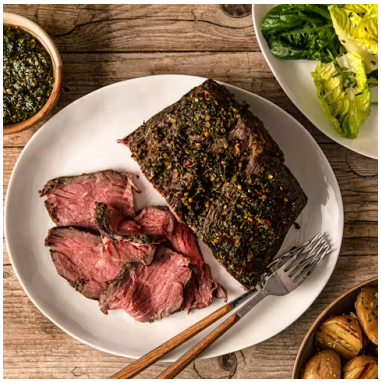

Roasted Asado mit Chimichurri und Rosmarinkartoffeln

110–120 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Fleisch

1 kg	Roastbeef am Stück
30 ml	Kräuteressig

Für das Chimichurri

1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Rote Zwiebel (klein)
1 Stk.	Limette
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Chili scharf
0.5 TL	Pfeffer schwarz ganz
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Oregano gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz

Für die Rosmarinkartoffeln

800 g	Kleine, festkochende Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rosmarin geschnitten

Für den Salat

1	Salatkopf
50 ml	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
1 EL	Schnittlauch geschnitten

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Chimichurri herstellen. Dazu die Petersilie, den Knoblauch und den Zwiebel fein hacken. Die Zutaten werden danach mit dem Saft der Limette und dem Olivenöl vermischt bis alles eine einheitliche Masse ergibt.

   TIPP: In einem Mörser können die Zutaten noch besser vermischt werden.

2. Nach dem Vermischen noch das Lorbeerblatt für das Aroma hinzugeben.

   TIPP: Damit das Chimichurri die vollen Aromen entfalten kann 1-2 Tage durchziehen lassen.

3. Das Roastbeef gemeinsam mit der Hälfte des Chimichurris in einen großen Gefrierbeutel geben und verschließen. Den Gefrierbeutel einige Male drehen und wenden, bis das Fleisch komplett mariniert ist. Gefrierbeutel für 24 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Am nächsten Tag das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend rundum auf dem heißen Grill von jeder Seite kurz grillen. Das Fleischstück auf die indirekte Stelle des Grills geben und etwa 1 Stunde gar ziehen. Die Kerntemperatur sollte etwa 56 °C betragen.
5. Die Erdäpfel 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, abgießen und halbieren. Erdäpfelhälften mit Rosmarin, Olivenöl und etwas Meersalz vermengen. Anschließend in ein Grillkörbchen geben und 20 Minuten bei indirekter Hitze grillen.
6. Den Salat klein zupfen, waschen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Meersalz vermengen.
7. Das Fleisch 10 Minuten rasten lassen und die restliche Chimichurrimarinade mit Essig zu einer Sauce verrühren.
8. Fleisch in dünne Tranchen schneiden und mit der Chimichurrisauce beträufeln. Erdäpfel und Salat dazu servieren.

VIDEO
Passt perfekt dazu: Ofengemüse