Ankerkraut Coffee Cannonball Rinderroulade

Rinderrouladen habe ich bisher meistens deutsch-klassisch gefüllt. D.h. mit Schinken oder Speck, Gewürzgurke und Senf oder Meerrettich. Auch die Soße war entsprechend klassisch und etwas Preiselbeer-Kompott war da schon das maximale an Innovation. Nachdem ich kürzlich bei Fire & Food diese Versionen mit asiatischen Aromen entdeckte, bekam ich Lust das mal auszuprobieren.

Ich entschied mich das Rezept auch nicht abzuändern, da ich diese Geschmackskombination noch nicht kannte und kein Risiko eingehen wollte. Die Rouladen sind ziemlich fein geworden. Die Füllung und auch die Marinade sorgen für ein völlig neues Rouladengeschmackserlebnis. Übrigens kann man diese Rouladen auch gut auf Vorrat vorbereiten und einfrieren. Entsprechend habe ich das Rezept für zwei Personen nicht angepasst Portionen angepasst, da ich die beim nächsten mal einfach in die Kühltruhe werfen werde. So vermeidet man auch überzählige Zutaten und Mangoreste. Ich wünsche ich beim ersten Biss genau so viel Gaumenfreude wie ich sie hatte!

Etwas Ahornsirup und Honig mischen für die Glasur

Die Planke nun mindestens 1 Stunde vor dem Grillbeginn in Wasser einlegen.

Zubereitung

Das Rind in dünne Scheiben (am besten gleich vom Metzger machen lassen) und die Mango in Streifen schneiden. Marinade vorbereiten und das Fleisch am besten über Nacht aufgeschnitten in der Marinade ziehen lassen. Zur Fertigstellung der Roulade nun in jede Fleischscheibe einen Mangostreifen einwickeln und mit Spieße fixieren.

Den Grill auf 170 C anheizen ?MIT DECKEL? für direktes und indirektes Grillen vorbereiten und. Die Planke aus dem Wasser nehmen und mit etwas Öl einreiben. Diese dann direkt über der Kohle oder Gasbrenner ?antoasten? (dauert ca. 4-5 min), bis sie anfängt Rauch zu entwickeln (kann auch mal Knallen). Die Planke dann in den indirekten Bereich legen und die Rinderspießchen auf der Planke verteilen und bis zum gewünscht Garpunkt indirekt grillen. Zwischendurch mit Glasur bestreichen.

Zum Schluss wie immer Pfeffer und Salz nicht vergessen.

Zutaten

> 600gRind ? Filet oder Hüfte
> 2reife Mango oder Birnen
> 1rote Zwiebel
> Knoblauch nach belieben
> 1Rote Chillischote
> 3 ELErdnussöl
> 3 ELSojasauce
> 3 ELOlivenöl
> 2-3 ELBrauner Zucker

> EtwasBBQ Sauce

Hardware

> 20
> 1