Rinderlende-Roulade



Zutaten

10

- 2000 g Rinderlende
- 200 g Bresc Marinade für Rindfleisch
- 150 g Parmesan, gerieben
- 150 g Babyspinat
- 100 g Bresc Glasur Honig und Thymian
- 75 g Bresc Schwarze Kalamata Oliventapenade
- 10 Scheiben Proscuitto
- Pfeffer und Salz

- 1250 g Kirschtomaten
- 100 ml Olivenöl
- 75 g Bresc spanischer Knoblauch, frisch gehackt
- 50 g Bresc BIO Provenzalische Kräuter
- 50 g Koriandersamen
- 50 g Weißweinessig
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Glasur Honig und Thymian 450g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Marinade für Rindfleisch 1000g

Zubereitung

Den Grill anzünden und auf indirekte Hitze und eine Temperatur von 120 ? einstellen. Die Rinderlende von einer Seite her einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Etwa 2 Zentimeter vor dem Durchschneiden der Rinderlende anhalten und das Fleisch aufklappen, sodass eine größere Fläche entsteht. Die aufgeklappte Seite des Fleisches mit Salz und Pfeffer bestreuen und dann die Prosciutto-Scheiben darauf legen. Dann den Babyspinat darüber verteilen. Die Oliventapenade auf die Roulade verteilen. Zum Schluss den Parmesankäse über die Roulade streuen und diese von links nach rechts aufrollen. Mit Küchengarn zu einer Rolle zusammenbinden. Mit Rindfleischmarinade bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und die Rinderlende-Roulade bis zu einer Kerntemperatur von 48 ? garen. Das Fleisch vom Grill nehmen, wenn die Kerntemperatur 48? erreicht hat. Mit Honig und Thymianglasur bestreichen. Den Grill anheizen, direkte Hitze und eine Temperatur zwischen 220 und 240 ? wählen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, die Roulade 5 Minuten lang grillen. Nach dem Grillen das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig das Küchengarn entfernen. Die Roulade in Scheiben schneiden. Die Tomaten in eine Auflaufform geben. Essig, Öl, Knoblauch, provenzalische Kräuter und Koriandersamen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Tomaten mischen. Die Auflaufform für 1 bis 2 Stunden auf den Grill stellen, bis die Tomaten weich und auf der Unterseite gegrillt sind. Zur Roulade servieren.