



BACON WRAPPED GRILL CAMEMBERT AN ROASTBEEF

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die beiden Alpenhain Grill Camembert Natur aus der Packung entnehmen, mit einem scharfen Messer drei bis vier Mal oberhalb einstechen und anschließend mit jeweils drei Streifen Bacon umwickeln.
2. Den Grill auf ca. 200° C vorheizen, die beiden mit Bacon umwickelten Alpenhain Grill Camembert Natur auf eine Holzplanke setzen und bei geschlossenem Deckel im indirekten Bereich garen.
3. Sobald der Alpenhain Grill Camembert Natur von innen heiß geworden ist und der Bacon beginnt knusprig zu werden, diesen mehrmals großzügig mit BBQ-Sauce bestreichen.
4. Währenddessen in einer geschmiedeten Pfanne auf dem Seitenbrenner/Burner (Infrarotbrenner) eine Handvoll Pinienkerne und Kürbiskerne anrösten.
5. Die Chili in Ringe schneiden, 1 TL Rosmarin und Thymian hacken sowie die Waldbeer-Konfitüre bereitstellen. Kurz vor dem Servieren alles zusammen auf den Bacon wrapped Alpenhain Grill Camembert Natur drapieren.
6. Das Fleisch rundherum mit milden Salzflocken und Pfeffer bestreuen und auf dem Burner beidseitig scharf angrillen.
7. Zum Nachgaren (Kerntemperatur ca. 52° C) den Meater+ Stick in die dickste Stelle des Steaks stecken und anschließend in den indirekten Bereich des Grills platzieren.
8. Den magnetischen Meater+ an der Seitenablage des Grills platzieren.
9. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, das Steak für ca. 5 Min. ruhen lassen und anschließend mit einem scharfen Messer tranchieren.
10. Zu guter Letzt wird der Bacon wrapped Alpenhain Grill Camembert Natur dezent mit geraspeltem Parmesan bestreut.



ZUTATEN

4

2 Stück	Alpenhain Grill Camembert Natur (à 100g)
6 Streifen	Bacon
	Lieblings BBQ-Soße
1 Handvoll	Pinienkerne
1 Handvoll	Kürbiskerne
1	Chili
1 TL	Rosmarin
1 TL	Thymian
	Waldbeer-Konfitüre
350 g	German Heifer Dry-Aged Roastbeef
	Meersalz
	Pfeffer
	Parmesan