



# Flank-Roll-Lolli mit Schokoladen-Rotweinlack

Rezept von Carsten Goms

## Zutaten

### Für den Flank-Roll-Lolli

- 1 ganze Flanke vom US-Beef
- 2 Äpfel (Elstar)
- 2 Birnen (Abate)
- 1 Zwiebel
- 1 Paket Lebkuchen (ca. 200 g)

### Für den Schokoladen-Rotweinlack

- 3 EL brauner Zucker
- 100 ml Rotwein
- 100 g dunkle Schokolade

### Zubehör

- Buchenholzbretter zum Räuchern
- Holzspieße

## Zubereitung

### Flank-Roll-Lolli

Flanke an der flachen Seite halbieren. Frischhaltefolie über das Fleisch legen und selbiges mit dem Fleischklopfer platt klopfen, damit die Fleischstrukturen weicher werden. Tipp: Die „Zackenseite“ des Fleischklopfers verwenden. Äpfel, Birnen und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Geschnittene Zutaten zusammen mit dem Lebkuchen zu einer Masse vermengen und kneten. Tipp: Die Zutaten sollten miteinander nahezu eine homogene Masse ergeben. Füllung auf die zwei halben Flanksteaks verteilen und dann wie eine Roulade zusammenrollen. Mit einem Bindfaden oder Holzstäben fixieren. Roulade mittig auf die Buchenbretter legen. Dabei darf nichts am Rand herunterragen.

### Schokoladen-Rotweinlack

Braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Sobald der Zucker seine Karamellfarbe erhalten hat, Rotwein dazugeben und so lange köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Flüssigkeit auf Lippentemperatur (circa 34 Grad) herunterkühlen. Schokolade in die Flüssigkeit geben und sie darin auflösen. Achtung: Ist die Flüssigkeit zu heiß, wird die Schokolade stumpf im Glanz und schmeckt sehr bitter. Schokoladen-Rotweinlack sollte auf kleinster Temperatur warm gehalten werden.

### Zubereitung am Grill

Kugelgrill linksseitig mit einem Anzündkamin glühender Kohle befüllen. Die rechte Seite des Grillgerätes bleibt dabei leer, sie dient als sogenannte „indirekte Fläche“. Der Kugelgrill sollte eine Temperatur von circa 250 Grad am Thermometer anzeigen. Holzbretter mit der Roulade nun so lange auf die direkte Fläche legen, bis diese stark anfängt zu rauchen. Sobald der

starke Rauch entstanden ist, Bretter in den indirekten Bereich legen. Hierbei sollte man darauf achten, dass die Rouladen eine braune Farbe und krosse Konsistenz bekommen.

Die jeweilige Kerntemperatur für Rindfleisch ist wie folgt:

Temperatur	Deutsch	Englisch
35 - 40°C	Blau	Very Rare
40 - 45°C	Roh	Rare
45 - 50°C	Englisch	Medium Rare
50 - 55°C	Halbdurch	Medium
55 - 60°C		Medium Well
60 - 65°C	Durch	Well Done