

*Rindstafelspitz  
aus dem Gree  
Egg  
mit Chimichurri  
Sauce*



## Zutaten für 10 Personen

1 Bd.	Ital. Petersilie	<i>grob gehackt</i>
5 Zweige	Thymian	<i>gezupft und gehackt</i>
2 Stk.	Knoblauchzehen	<i>fein gehackt</i>
1Stk.	Peperoni rot	<i>in feine Würfel geschnitten</i>
1Stk	Peperoni gelb	<i>in feine Würfel geschnitten</i>
100 ml	Weißwein Essig	
200 ml	Olivenöl	
2Stk.	Chilishoten	<i>fein gehackt ohne Kerne</i>
2Stk	Limetten	<i>Raps und Saft</i>
1x	Salz und Pfeffer aus der Mühle	

### Zubereitung

- *Alle Zutaten miteinander verrühren*

2Stk.	Rindstafelspitz à ca. 1.5kg
	<i>(gut gelagert und abgedeckt)</i>
1Zweig	Rosmarin
1Zweig	Thymian
5Blatt	Salbei
10g	Olivenöl
60g	Beef Rub

### Zubereitung

- *Kräuter fein hacken*
- *Tafelspitz mit dem Beef Rub gut einreiben*
- *Das Fleisch mit den Kräutern bestreuen und das Olivenöl darüber geben*
- *Zugedeckt im Kühlschrank über die Nacht ruhen lassen*
- *Bei indirekter Hitze bei ca. 110° auf eine Kerntemperatur von 54° ziehen lassen*

# Glasnudelsalat

## Zutaten für 10 Personen

200 g	Sojasauce	
240 g	Sweet Chili	
12 g	Sesamöl	
25 g	Sonnenblumenöl	
70 g	Hoinsauce	
5 g	schwarzer Sesam	geröstet
8 g	weißer Sesam	geröstet
1x	Salz und Pfeffer aus der Mühle	
1 Bd.	Frühlingszwiebel	geschnitten
500g	Glasnudeln gekocht	lauwarm
2Stk	Zucchetti	in feine Stifte geschnitten
3Stk	Karotten	Geraffelt
100g	Sojabohnen	
20g	ital. Petersilie	grob gehackt
1Bund	Koriander	grob gehackt

## Zubereitung

- Sojasauce, Sweet Chili, Sesamöl, Sonnenblumenöl, Hoinsauce, schwarzer und weißer Sesam zur einer Marinade verrühren
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Marinade mit den restlichen Zutaten gut mischen und min. 1h im Kühlschrank ziehen lassen