

Roastbeef mit Nusskruste und Mandel-Mohn-Knödel



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)
www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 4 Steaks vom Roastbeef
- Salz & Pfeffer
- 100 g Nüsse, fein gehackt (z. Bsp. Macadamia- oder Walnüsse)
- 70 g weiche Butter
- 2 EL Paniermehl
- 8 Kartoffel-Knödel
- 3 EL Butter
- 75 g Mandelblättchen
- 30 g gemahlener Blaumohn

Zubereitung:

Für die Kruste die Nüsse mit der Butter und dem Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Steaks ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und bei direkter mittlere Hitze (200-220°C) von einer Seite ca. 4-5 Minuten grillen. Die Steaks wenden und die Kruste gleichmäßig darauf verteilen. Von der zweiten Seite ebenfalls 4-5 Minuten grillen.

Kartoffel Knödel nach Packungsanleitung zubereiten. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Mandelblättchen und Mohn zugeben und die Knödel hineinsetzen. In der Mandel-Mohn-Butter so lange schwenken, bis die Mandelblättchen goldbraun sind. Die Knödel sollten gleichmäßig mit Mandeln und Mohn überzogen sein.

(Die Garzeit der Steaks ist abhängig von der Dicke der Steaks.)

Also dann...gut Glut! ☺