

# Rindsbraten mit Kräuter-Mandel-Pesto

Für 4 Personen

## Kräuter-Mandel-Pesto

½ Bund Koridander	
½ Bund Petersilie	
½ Bund Thymian	grob hacken, in Massbecher geben
2 Knoblauchzehen	dazupressen
4 EL gemahlene Mandeln, geröstet	
2 EL Aceto balsamico	
1,5 dl Rapsöl, kaltgepresst	
1 TL Chiliflocken	pürieren, bis die Masse cremig ist
Kräutersalz	würzen



## Fleisch

800 g–1 kg Rindsbraten vom Hohrücken	In der Marinade gut wenden, zugedeckt und gekühlt mehrere Stunden marinieren lassen (am besten über Nacht). Marinade abtupfen
1 EL grob zerdrückte Pfefferkörner	
½ TL Salz	
2 EL Rapsöl	

## Niedergaren

Mindestens 3 Stunden bei 85°C auf der mittleren Rille garen. Anschliessend auf oberste Rille legen, Grillfunktion wählen und für die Krustenbildung mindestens 10 Minuten bei 220°C fertig braten.

## Dazu passt:

### Gratin Tricolore

## Für 4 Personen

6 mittlere Kartoffeln	schälen, mit dem Gemüseschneider in feine Streifen schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren
4 grosse Tomaten	Tomaten und Zucchetti waschen und ebenfalls dünn aufschneiden
2 Zucchetti	
3 Knoblauchzehen	fein schneiden, zusammen mit dem Gemüse abwechslungsweise in Gratinform schichten
2,5 dl Rahm Pfeffer Salz Muskatnuss	vermischen und über den Gratin giessen Im Backofen 30 Min. bei 200°C auf der mittleren Rille garen lassen.



Rezeptsammlung  
Inforama,  
Ressort Hauswirtschaft

[www.inforama.ch](http://www.inforama.ch)