

Ball Tip på Rotisseri med Pasta og Sauce

Ball Tip sidder nær hoften, vejer i gennemsnit omkring 1 kg og består af 3 individuelle muskler, 2 større og en lille, som kan grilles i ét stykke eller man skiller dem af som jeg har gjort i denne opskrift. Smagen af de enkelte muskler minder om en blanding af steak og roastbeef, selvom konsistensen er mere i retning af roastbeef. Man kan helt sikkert også skære fremragende medaljoner af den. Men i denne opskrift laver vi vores Ball Tip på Rotisseri, den tilberedes til en kernetemperatur af 58 grader og efterfølgende skal den gerne hvile sig i 20 min for at samle saften i kødet igen. Dertil servere vi en Champignonsauce, som er for mig et af de bedste saucer til en rød bøf .

Ball Tip med Champignon sauce og frisk pasta

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca. 90 min.



Ingredienser til Ball Tip med pasta og sauce

- 1 Ball Tip på ca 1kg ["fra TheMeatClub.dk"](http://TheMeatClub.dk)*
- 500g frisk Pasta
- 500g Champignon
- 500ml Piskefløde
- 4 Skalotteløg
- 5 friske fede hvidløg
- Olivenolie
- [Mad Cow BBQ Rub](#)
- [Greek Style BBQ Rub](#)



Fremgangsmåde sådan laver du en Ball Tip på Rotisseri

Inden vi går i gang med kød og tilbehør strater vi vores grill. Vi tænder for bagbrandern på max. Så er grillen fint varmet for når vi er klar med kødet.

I Køkken

- Udløse din Ball Tip, det fungerer ret nemt, hvis du går langs “strengen” med en skarp kniv. Du vil få 2 større og 1 mindre stykke. du kan se på billede for neden hvordan den skal deles langs den sorte linje. Man følger simpelthen bare senen der ligger mellem de to fedt lag.
- Derefter trimmer du din Ball Tip så alle støre sener og fedt knuder er skåret fra.





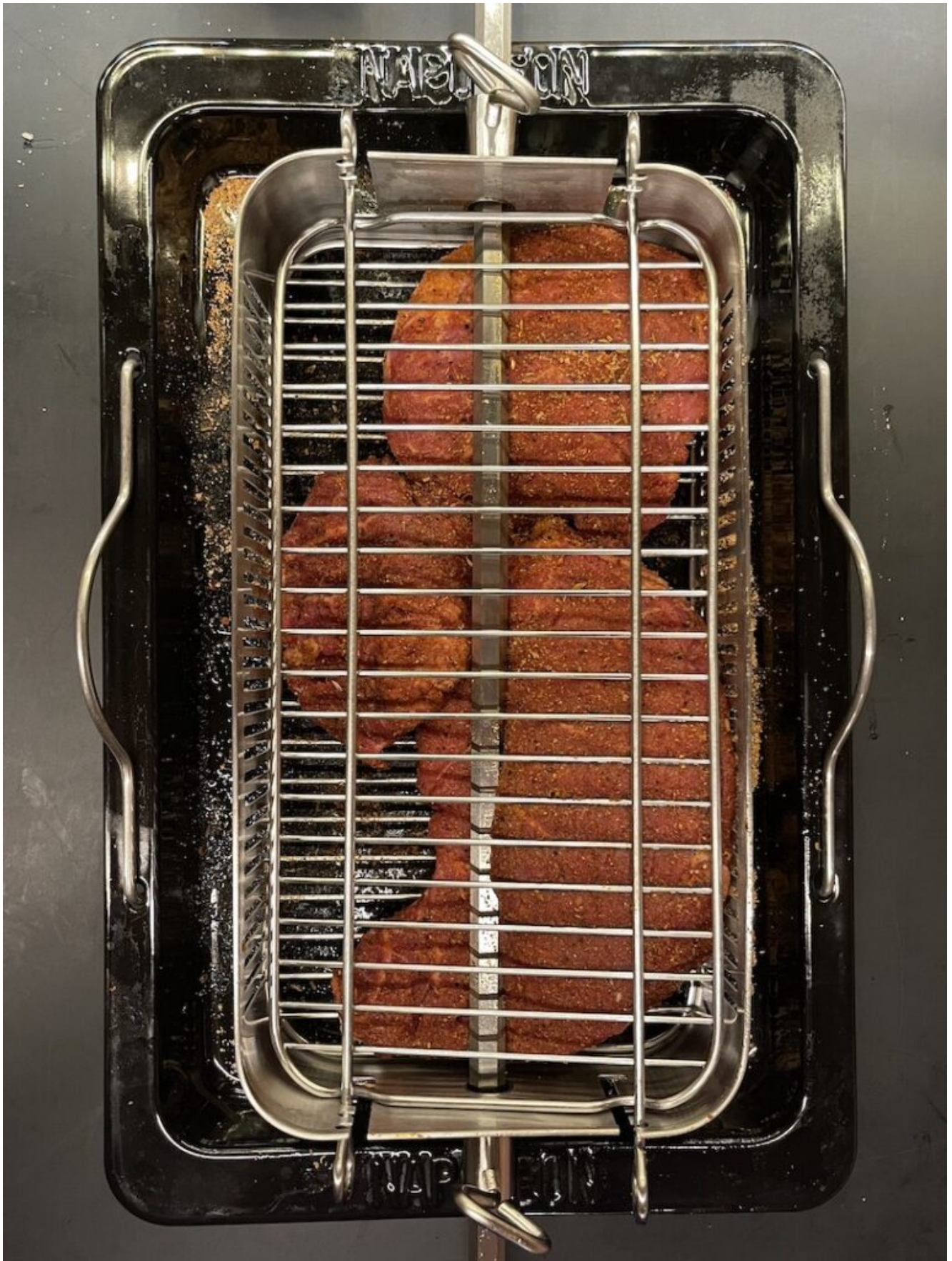






- Nu kommer du en lille smule olie på dit kød og giver det et tynd lag Mad Cow BBQ Krydderi.
- Så kommer de tre stykker over i Rotisseri Kurven og spænder denne godt til.







- Så Skærer du dine Champignoner i skiver, dine Løg skal skæres ud i ringe og hvidløgene skal finthakkes.
- Derefter kommer du dem alle i bradepanden sammen med nogle oliven olie.









Ved grillen

1. Som skrevet før grillen skulle startes op kun på bagbrander Temperatur indstilles til 200 grader. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du dit ovnfast fad eller Napoleon bradepanden i grillen lige under Rotisseri. Rotisserikurven monteres i grillen og startes op nu lukker du låget og lader det hele være derind i ca 60. minutter. det er nemlig den tid det tager at din Balltip når den ønskede kernetemperatur på 58 grader.
3. Ind i mellem må du gerne lige bande alt godt rundt i bradepanden under rotisseri kurv. Jeg har gjort det sådan ca. alle 20 minutter.





- Når vi har den ønskede kernetemperatur på 58 grader, tager vi kødet af grillen slukker for bagbrænderen.
- Tænder for to brænder i bunden af grillen på max og placerer bradepanden hen over dem så dine champignoner og løg bliver godt brunet af. Her tilsætter du også en lille teske fyldt med Greek style krydderi. som mixes under bradepandens indhold. Inden de kommer over i en gryde sammen med fløde.
- Sauce koges op til den har den ønskede konsistens. Enten på komfur eller på Sizzel Zone. I mellemtiden koges der også pasta. Så det hele kan serveres når Sauce er færdig.





Udskæring af Ball Tip

OBS. Ved en Ball Tip er det altid vigtigt at skære den ud på tværs af fiberne. Skærer du kødet med fiberne kan dit oksekød ikke holde på væsken længer og bliver tør på ingen tid og skærbrættet sejler i kødets væske.



Rigtigt Udskæring mod Fiberne



Forkert Udsækering med Fiberne

Ball Tip perfekt farve og rigtigt skåret ud. Sådan skal det se ud.





Ball Tip med Champignon sauce og frisk pasta



LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- [Danish BBQ - Mad Cow](#)
- [Danish BBQ - Greek Style](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon termometer: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Drop In Bradepande: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Justerbar Kurv: [Homeshop.dk*](#)
- Ball Tip: [TheMeatclub.dk*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)
- Ansø Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).