

## Ψαρονέφρι με κρούστα καφέ

### Υλικά

- 3 τεμ. ψαρονέφρι (1kg περίπου)
- **30g Καρύκευμα Rub Coffee (Κωδ. 51013)**
- 80g βούτυρο (μαλακωμένο) ή ιδανικά ghee
- 1 κ. σ. φρέσκο ψιλοκομμένο θυμάρι
- 2 κ. σ. μουστάρδα Dijon με σπόρους σιναπιού
- 150g γραβιέρα
- 10g αλάτι

### Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε και ανοίγουμε το ψαρονέφρι στον πάγκο εργασίας. Καρυκεύουμε με λίγο από το Rub και προσθέτουμε το τυρί σε μπαστουνάκια. Τυλίγουμε σε ρολάκι. Για καλύτερο αποτέλεσμα δένουμε με σπάγκο ώστε να διατηρήσει το σχήμα που θέλουμε.
2. Αναμειγνύουμε το βούτυρο με το θυμάρι, τη μουστάρδα, το αλάτι και το υπόλοιπο Rub.
3. Απλώνουμε το μείγμα τρίβοντάς το ελαφρώς σε όλη την επιφάνεια των κομματιών.
4. Προαιρετικά, ντεκοράρουμε στη βιτρίνα με κόκκους καφέ και θυμάρι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το ψαρονέφρι σε προθερμασμένο φούρνο τυλιγμένο με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο στους 180°C για 30 λεπτά περίπου ή όταν φτάσει τους 62-67°C στον πυρήνα του.

