STEAK & MORE
GRILLSEMINAR
Rezepte

Tomahawk *rückwärts gegrillt*

Menge: 0,8 - 1,2 kg
Verwendung von gereifter Ware aus USA oder Deutschland
Grillzeit: ca. 15 - 25 Min.
Grilltemperatur: 110°C / 300°C
Grillart: Smoker, Gas oder Holzkohle ohne Deckel
Kerntemperatur: 50°C / 56-58°C
Ruhezeit: 8 - 10 Min.
Würzung: Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Tomahawk-Steak ca. 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kerntemperatur vor dem Grillen sollte mindestens 15°C betragen. Das Tomahawk-Steak immer im Ganzen grillen. Im Smoker (notfalls auch im Backofen) bei ca. 110°C bis auf eine Kerntemperatur von 50°C grillen. Danach das Steak auf den Holzkohle- oder Gasgrill ohne Deckel bei ca. 300°C von jeder Seite ca. 5 - 8 Minuten scharf angrillen, damit feine Röstaromen entstehen. Hier eine Kerntemperatur von 56°C - 58°C beachten.

Anschließend das Fleisch abdecken (Alufolie) und ca. 8 - 10 Minuten ruhen lassen. Mit groben Meersalz und Steakpfeffer würzen und tranchieren.

Rib Eye

Menge:	1 bis 2 Portionen 1 Steak ca. 300-400g mind. 3,5 cm dick
Grillzeit:	ca. 15 Min.
Grilltemperatur:	240 - 270°C
Grillart:	offen ohne Deckel im Gas- oder Holzkohle-grill
Kerntemperatur:	56°C
Ruhezeit:	ca. 6 Min.
Würzung:	zum Schluss mit Salz & Pfeffer

Zubereitung

Das Rib Eye ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill gut vorheizen. Offen bei 240 bis 270°C ca. 15 Minuten grillen. Das Fleisch währenddessen zweimal wenden. Damit ein ansprechendes Grillbranding entsteht, das Rib Eye beim Wenden um 45° drehen. Nach dem Grillvorgang abgedeckt mit Alufolie einige Minuten ruhen lassen. Anschließend mit groben Meersalz und Steakpfeffer würzen.

Tipp: Ergänzend dazu können Rotwein-Schalotten gereicht werden.

Tomatenbutter

Zutaten

250 g Butter
150g getrocknete Tomaten in Öl
50g Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
Basilikum

Zubereitung

Knoblauchzehen zerkleinern und zusammen mit dem Tomatenmark und der Butter in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Öl der getrockneten Tomaten abtropfen lassen und die Tomaten klein hacken. Diese mit zur Buttermasse geben und alles noch einmal gut durchrühren. Zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit frischem, grob gehacktem Basilikum bestreuen.

Kräuterbutter

Zutaten

250 g Butter
Zitronenabrieb oder
1 EL Zitronenöl
1 Knoblauchzehe
frische Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und in einer Knoblauchpresse zerkleinern. Die weiche Butter mit Knoblauch, Zitronenabrieb oder Zitronenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch und Dill klein hacken und unter das Buttergemisch rühren.

Petersilienpesto

Zutaten

2 Bund Blattpetersilie
60g Parmesan
½ Knoblauchzehe
100g Pinienkerne oder Mandeln
150g Olivenöl
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Die Blattpetersilie klein hacken und den Parmesan raspeln. Die Pinienkerne oder Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten.
Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren.

Orangendressing

Zutaten

2 Orangen
½ Zitrone
1 TL Zucker
4 EL weißer Balsamico
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Orangen auspressen und den Saft der halben Zitrone. Den Zucker dazu geben und verrühren bis er sich aufgelöst hat.
Alle restlichen Zutaten dazu geben und miteinander vermischen.