



RibEye Steak mit Hasselback Kartoffeln und Pilzpfanne (4Personen)

Zutaten

1 RibEye Steak ca. 500g

700g Pilze

1/2 Bund Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz und Pfeffer

1 EL Butter

Frische Kräuter (optional)

Einen Schuss Sahne (optional)

4 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

2 EL Olivenöl

Chiliflocken nach belieben

1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung RibEye Steak

Das Fleisch ca. 1-2 Std. vor dem Grillen od. Braten aus dem Kühlschrank nehmen und das Fleisch temperieren lassen. Die Steaks ca. 30 min vor der Zubereitung gegebenenfalls ggf. etwas parieren und leicht vorsalzen bzw. leicht zuckern (das hebt den Fleischgeschmack).

Den Grill für indirektes und direktes Grillen vorbereiten auf Temperatur (ca. 200° Grad) bringen und die Steaks etwa 3-4 min. von jeder Seite direkt angrillen bis sich schöne Röstaromen bilden.

TIPP:

hier gilt als grobe Faustregel je cm Steakstärke 1 min. von jeder Seite grillen.

Indirekt bei ca. 110°-120° Grad fertig ziehen. Optimal ist hier eine Zielkerntemperatur von 54° Grad, weil das Fleisch noch ca. 1-2° Grad nachgart. Vor dem Servieren das Steak mind. 5 Minuten ruhen lassen und dann in schmale Scheiben aufschneiden und nochmals mit Salzflakes nach Geschmack fertig würzen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Pilzpfanne

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Danach die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Anschließend Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Pilze werden nun in einer Gusspfanne oder einem kleinen Dutch mit etwas Öl portionsweise kurz angebraten und aus der Pfanne nehmen. Danach die Butter schmelzen und die Frühlingszwiebel sowie den Knoblauch darin 1 bis 2 Minuten anschwitzen und erneut die Pilze hinzugeben und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann auch frische Kräuter unterheben oder einen Schuss Sahne hinzufügen.

Zubereitung Hasselback-Kartoffel

Die Kartoffeln waschen und ungeschält weiter verarbeiten.

Die Kartoffeln in einem Abstand von ca. 0,5cm regelmäßig einschneiden. Achtet darauf dass ihr nicht durchschneidet!

TIPP:

Legt rechts und links von der Kartoffel einen Kochlöffel, so schneidet ihr nicht ganz durch.

Gebt nun das Öl, sowie Salz, Pfeffer und etwas Chiliflocken in die Schnittfläche.

Den Grill auf etwa 200°C aufheizen und die Kartoffeln in den indirekten Bereich legen. Je nach Größe der Kartoffel, kann es bis zu 1h dauern bis die Kartoffeln gut sind.

TIPP:

Wer es schneller haben will, kann die Kartoffeln leicht ankochen.

Wer möchte, kann in die Schnittfläche auch zusätzlich Bacon oder Käse legen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

