



Süßkartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten

200 g Süßkartoffeln

50g Parmesan

50g Sahne

50g Butter

2 EL Balsamico Essig

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Steche die Süßkartoffeln ringsherum mit einer Gabel ein und lege sie für ca. 45 Minuten auf den vorgeheizten Grill (die Garzeit kann je nach Größe der Kartoffeln variieren). Wenn möglich lege milde Räucherchips in die Glut (Gasgrill mit Raucherbox), um den Süßkartoffeln ein Raucharoma verleihen.

Entferne die Süßkartoffeln vom Grill und ziehe die Schale ab. Gib sie zusammen mit Sahne, Butter, Parmesan und einem Schluck Essig in ein hohes Gefäß. Verwende einen Mixstab, um die Zutaten zu einem feinem Püree zu mixen. Je nach gewünschter Konsistenz kannst du etwas mehr Sahne hinzufügen. Schmecke das Püree mit Salz und Pfeffer ab.

Hinweis

Süßkartoffelpüree ist eine köstliche Beilage die sich perfekt zu vielen Hauptgerichten kombinieren lässt. Das Raucharoma verleiht ihm eine besondere Note die es von traditionellem Kartoffelpüree unterscheidet. Serviere es heiß und genieße seine cremige Konsistenz und den einzigartigen Geschmack. Guten Appetit!



Chimchurri

Für 4 Portionen

Zutaten

2 Bund Petersilie

1 EL Thymian (getrocknet)

1 Tasse Olivenöl

1 Prieser Pfeffer (aus der Mühle)

1 TL Salz

1 TL Chilipulver oder Chili

4 Knoblauchzehen

2 Schalotten

1 Limette (oder Zitrone)

1 EL Oregano (getrocknet)

Zubereitung

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch und Schalotten schälen und ebenfalls sehr klein schneiden. Gib sie zusammen mit der Petersilie in einen Mörser und zerdrücke sie gut. Limette waschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Füge beides dem Mörser hinzu. Chilipulver (oder frischen Chili), Pfeffer, Olivenöl, Thymian, Oregano und Salz einrühren. Mische alles gut und schmecke es ab. Lass die Soße vor dem servieren für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Genieße die Chimchurri-Soße als perfekte Begleitung zu gegrilltem Fleisch oder anderen Gerichten!



Das perfekte Steak

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10–20 Minuten

Garzeit: Ca. 35–45 Minuten

Zutaten

Roastbeef, T-Bone oder Porterhouse Steak (ca. 3 Finger dick geschnitten) oder auch Flank Steak

Grundlagen

Ein Steak kann auf verschiedene Arten und Weisen zubereitet werden. Um die verschiedenen Garstufen bei einem guten Rindersteak zu erreichen, ist es wichtig, dass das Steak in der korrekten Dicke geschnitten ist. Ein Steak mit einer Dicke von 1–2 cm lässt sich nicht mit Röstaromen versorgen und kann gleichzeitig nicht englisch oder medium gegrillt werden. Bis man auf der sogenannten Searingstation gar (sehr heißer Guss-Grillrost) die Oberfläche des Fleisches mit Röstaromen versorgt hat, wäre das dünn geschnittene Steak bereits viel zu gar. Deshalb gilt mindestens 3, aber eher 4 oder 5 cm dicke Steaks. Das spiegelt sich nun im Gewicht wieder; ein dick geschnittenes Steak hat selten unter 500 Gramm. Man geht also davon aus, dass ein Steak für zwei Personen geteilt wird. Ich persönlich salze oder würze das Fleisch ca. 20 Minuten vor dem Grillen und direkt nach dem Grillen/Ruhen. Das Fleisch wird immer zur Zimmertemperatur auf den Grill gelegt und niemals direkt aus dem Kühlschrank.

Zubereitung (Grillen)

Man kann von rund 2–3 Minuten direkter Grillzeit auf dem Rost pro Seite ausgehen. Dies kann aber nach oben abweichen, sollte man mehr Röstaromen mögen, oder nach unten, wenn das Steak nur 3cm dick geschnitten ist.

Nun kommt das Steak in eine Hitze und wird bei ca. 140–160 Grad solange weitergegart, bis man den gewünschten Gargrad erreicht hat. Dies kann man durch Erfahrung und Fleischdrucktests in Erfahrung bringen oder man misst einfach mit einem Fleisch-Kernthermometer die Fleischtemperatur. Ich persönlich nehme mein Steak beim Erreichen der Kerntemperatur vom Grill und lasse es noch kurz (5-8 Minuten) ruhen, bis es verzehrfertig ist.

Hinweis:

Die Zubereitung eines perfekten Steaks erfordert Geduld und Erfahrung, um den gewünschten Gargrad zu erreichen. Je nach Steakdicke und Hitze kann die Garzeit variieren. Es ist wichtig, das Steak vor und nach dem Grillen zu würzen und bei Zimmertemperatur auf den Grill zu legen. Lassen Sie es vor dem Servieren kurz ruhen, um die Säfte zu bewahren und den vollen Geschmack zu genießen.