

Steak Strindberg

Steak Strindberg für 4 Portionen

Zutaten:

2 Hochgeschnittene Rumpsteaks à ca. 400-500g
2 TL Milder Senf
2 TL Meerrettich
2 Eier, getrennt
1 EL Blattpetersilie, gehackt
Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Eigelbe, Senf, Meerrettich und Petersilie gut vermischen und zu einer glatten Masse verrühren. Das Eiweiß zu einem festen Schaum aufschlagen und unter die Masse heben.
Die Steaks salzen und pfeffern und bei hoher Hitze auf einer Seite 4 Minuten direkt grillen. Wenden und gleichmäßig mit der Eimasse bestreichen. Weitere 4 Minuten von der anderen Seite direkt grillen.
Bei indirekter mittlerer Hitze langsam auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen (60°C für medium). Vom Grill nehmen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte wieder im Fleisch verteilen können.
Vorsichtig in Tranchen aufschneiden.
Einsatz des Weber® Gourmet BBQ Systems mit dem Sear Grate wird empfohlen.

Grillmethode: Direkte hohe und indirekte mittlere Hitze

Vorbereitung: 15 Minuten

Grillzeit: ca. 30-35 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Digital-Taschenthermometer, Sear Grate des Weber®

Gourmet BBQ Systems