

RINDERSTEAK mit COCKTAILSAUCE, KRÄUTERERDÄPFELN, GEGRILLTEN SPECKBOHNEN, PFEFFERAPFEL

Für 12 Personen

ZUTATEN

12 Stück Rinderrücken &
Vulkanlandsteak Dry Aged

Für den Rub

oder Kotany Steakgrillgewürz

2 EL brauner Zucker
4 EL Maldonsalz
1 EL Paprikapulver (ev. geräuchert)
1 TL Knoblauchpulver
Gemahlener Kümmel
2 TL geschroteter Pfeffer
1 TL Kräuter nach Wahl
Olivenöl zum Einstreichen

Für die Erdäpfeln

18 Stück große, heurige Erdäpfeln,
gekocht und halbiert
gehackte Kräuter mit Olivenöl,
Honig, Salz und Knoblauch vermischt

Für die Bohnen

600 g feine Bohnen, vorgekocht
12 Scheiben Hamburgerspeck

Für den Pfefferapfel

12 Apfelspalten
12 Scheiben Hamburgerspeck
Salz, Pfeffer, Chili for Chicken

Zum Anrichten

Fischerauers Senfkaviar

ZUBREITUNG:

Für den Rub alle Zutaten vermengen.

Für die Steaks das Fleisch mit Olivenöl bestreichen, mit dem Rub beidseitig würzen und mind. 40 Minuten marinieren lassen. Die Steaks am Griller beidseitig 2 Minuten angrillen und dann indirekt langsam fertig garen.

Die Bohnen bündelweise mit dem Hamburgerspeck umwickeln und auf den Griller legen.

Für die Kräutererdäpfeln die Erdäpfel auf den Griller legen und knusprig grillen. Am Ende des Grillens mit der Marinade einstreichen und fertig garen.

Die Apfelspalten langsam grillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell mit Chili for Chicken glacieren.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof – Küchenteam!