



Eine Empfehlung von New Yorker!

PORTERHOUSE-STEAK auf EICHENHOLZPLANKE

Am besten ein schönes, 5 cm dickes Porterhouse-Steak mit feiner Struktur wählen, das hellrot-blutig und leicht durchwachsen ist. Überschüssiges Fett abschneiden und das Fleisch mit einem sauberen Tuch trocken tupfen. Den Grillrost erhitzen und mit den Fettresten einreiben. Das Steak über der heißen Glut 3 Minuten von jeder Seite grillen.

Das Steak auf eine gut abgelagerte Grillplanke aus Eichenholz legen. Die Planke sollte noch nie gewaschen oder behandelt worden sein. Sie bleibt ganz sauber, wenn sie mit einem stumpfen Messer abgeschabt und anschließend mit einem guten Olivenöl eingerieben wird. Cremigen Kartoffelstampf um das Steak herum anrichten und die Planke mit Steak und Kartoffelstampf für 14 Minuten in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Etwa 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Kartoffelstampf mit wenig zerlassener Butter beträufeln. Die Planke aus dem Backofen nehmen. Das Steak mit weicher Butter einpinseln und mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Zum Schluss mit frischen Limettenscheiben garnieren und sofort servieren.



Klett-Cotta