

Skirt-Steaks in Balsamico und Rosmarin

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1 kg Skirt-Steak (aus dem Rinderzwerchfell geschnitten; 1,5-2 cm dick), überschüssiges Fett entfernt, in 30 cm lange Stücke geschnitten

Für die Marinade

75 ml Aceto balsamico
60 ml Olivenöl
4 Esslöffel gehackte frische Rosmarinadeln

Für die Kartoffeln

grobes Meersalz
500 g kleine neue Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Aioli

125 ml Mayonnaise
1 Esslöffel schwarze Olivenpaste
1 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft
1 Teelöffel fein gehackter Knoblauch

- 1 -

Die Zutaten für die Marinade in einer großen Glas- oder Edelstahlschüssel verrühren. Steakfleisch hineinlegen, in

der Marinade wenden und die Marinade mit den Händen kräftig ins Fleisch massieren. Abgedeckt mind. 30 Min. und bis zu 2 Std. im Kühlschrank marinieren.

- 2 -

Einen großen Topf mit Wasser füllen und das Wasser kräftig salzen (1 EL Salz pro Liter Wasser). Die ungeschälten Kartoffeln einfüllen, aufkochen und die Kartoffeln je nach Größe in 20–30 Min. weich kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln mit der Unterseite einer kleinen Pfanne behutsam auf etwa 2 cm Dicke flach drücken, anschließend rundherum mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Die Zutaten für die Aioli in einer mittelgroßen Schüssel glatt rühren. Abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

- 4 -

Den Grill für direkte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

- 5 -

Das Steakfleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade weggießen. Die Stücke mit Küchenpapier trockentupfen, gleichmäßig salzen und pfeffern. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Das Fleisch über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (4–6 Min. für rosa/rot bzw. medium rare), dabei ein- bis zweimal wenden. Bei Flammenbildung vorübergehend über indirekte Hitze legen. Gleichzeitig die Kartoffeln etwa 5 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis sie schön gebräunt und knusprig sind. Alles vom Grill nehmen. Fleisch 3–5 Min. ruhen lassen, anschließend quer zur Faser in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Kartoffeln und Aioli warm servieren.

Skirt-Steaks in Balsamico und Rosmarin