



FLANKSTEAK MIT GREMOLATA



ZUTATEN:

- 1 Flanksteak
- 40 g glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz

ZUBEREITUNG:

Zuerst wird die Gremolata vorbereitet. Dafür die glatte Petersilie fein hacken, die Schale der Bio-Zitrone abreiben und beides mit Olivenöl und grobem Meersalz vermischen.

Anschließend das Flanksteak über hoher direkter Hitze von beiden Seiten scharf angrillen, bis schöne Röstaromen entstehen. Danach das Steak in den indirekten Bereich legen und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad grillen.

Dann vom Grill nehmen und ruhen beziehungsweise nachziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von etwa 56 Grad Celsius erreicht ist.

Zum Schluss das Flanksteak in dünne Streifen entgegen der Faserichtung aufschneiden und mit der vorbereiteten Gremolata servieren.

Hier geht's zum Video



WhatsApp



Instagram



TikTok

