

WAGYU POTATO CRUSH

WAGYU STEAK MIT BACON-BRATKARTOFFELN VON DER FEUERPLATTE

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG
4	CA. 45 MIN.	MITTEL	FEUERPLATTE

ZUTATEN

FÜR DAS WAGYU

- ca. 600–800 g Wagyu Steak (z. B. Australian Cut)
- Meersalz
- Pfeffer
- etwas Rapsöl

FÜR DIE BACON-BRATKARTOFFELN

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Bacon (in Würfeln)
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie

FÜR DIE SMOKY-PICKLE-CREME

- 100 g Schmand
- 1 EL Mayonnaise
- 2 kleine Gewürzgurken
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Gurkenwasser
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

1. **KARTOFFELN VORBEREITEN**
   Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15–20 Minuten vorkochen, abkühlen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2. **SMOKY-PICKLE-CREME ANRÜHREN**
   Schmand, Mayonnaise, Dijon-Senf, Gurkenwasser, geriebener Knoblauch, fein gehackte Gewürzgurken und Paprikapulver verrühren. Anschließend kalt stellen.

3. **BACON-BRATKARTOFFELN ZUBEREITEN**
   Den Bacon auf der Feuerplatte knusprig auslassen. Kartoffelscheiben mit Butterschmalz dazugeben und goldbraun braten. Die rote Zwiebel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver würzen.

4. **WAGYU GRILLEN**
   Das Wagyu trocken tupfen, leicht salzen und auf der heißen Feuerplatte mit etwas Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend auf einer weniger heißen Zone bis ca. 52–54 °C Kerntemperatur (medium rare) ziehen lassen.

5. **ANRICHTEN UND GENIESSEN**
   Das Wagyu kurz ruhen lassen und quer zur Faser in Tranchen schneiden. Die Bacon-Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten, das Fleisch darauf verteilen, mit frischer Petersilie garnieren und die Smoky-Pickle-Creme dazu servieren.

MG BBQ

YouTube TikTok Instagram Website