

[Flank-Steak mit Orangenbutter]

Zutaten

- ✦ 1 Flank (ca. 700 g)
- ✦ Salzplanke von Sale di Cervia
- ✦ 250 g Butter
- ✦ 20 g Salz (Sale di Cervia)
- ✦ Abrieb einer Orange
- ✦ 20ml Orangensaft
- ✦ 3-4 Tropfen Tabasco
- ✦ 30 ml Balsamico-Essig

Zubereitung

- 1_ Vermische die Butter bei Zimmertemperatur mit Salz und dem Orangenabrieb. Erst dann kommen der Orangensaft und der Balsamico dazu. Das ganze lässt du 30 min ruhen.
- 2_ Bereite einen sehr heissen Bereich im Grill vor. Es sollte auch ein indirekter Bereich vorhanden sein.
- 3_ Lege die Salzplanke für ca. 20min in den indirekten Bereich.
- 4_ Lege das Flanksteak direkt auf die glühenden Kohlen (oder auf den direkten Grillrost). Es sollte eine schöne braune Kruste auf beiden Seiten entstehen.
- 5_ Lass das Steak im indirekten Bereich 5-10min ruhen. (Hängt von der Dicke und dem gewünschten Garzustand ab)
- 6_ Nimm das Steak vom Grill, lasse es nochmal 2min ruhen und schneide dann Streifen. Richte diese auf der Salzplanke an. Reiche die Butter separate.



Rezeptinfo:

Vorbereitung:

0 h 20 min

Zubereitung:

Ca. 25 min

Schwierigkeit:

Einfach

Methode:

Direkt & Indirekt

