

# Fiorentina mit Thymiankartoffeln und Cocktailtomaten



## Zutaten

2 Fiorentina ca. 4 cm dick

Flocken-Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Kartoffelspalten

Thymian

Butter

½ TL Salz

Cocktailtomaten

Honig

Thymian

Puderzucker



## **Zubereitung:**

### **Fiorentina**

Das Fleisch sollte immer Raumtemperatur haben, bevor es auf den Grill kommt. Das Fleisch mit einem Temperaturfühler verkabeln und aufgestellt in der indirekten Zone positionieren und bei 120°C bis auf eine Kerntemperatur von 48°C garen. Den Grill auf 250-300°C aufheizen und das Fleisch auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten scharf anbraten. Beim Anbraten sollte das Fleisch einmal 90° gedreht werden das ein schönes Grillmuster entsteht. Anschließend das Fleisch in Butcher Paper einwickeln und noch 10 Minuten ruhen lassen.

### **Thymiankartoffeln**

Kartoffelspalten mit Schale kurz vorkochen und abkühlen lassen, oder Gebrauchsfertige benutzen. Dann auf der heißen Grillplatte auf der Schnittseite anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Mit Salz und Thymian bestreuen

### **Cocktailtomaten**

Die Cocktailtomaten samt Stielen in eine Aluschale geben, mit Honig übergießen, Salz, Thymian und Puderzucker drüberstreuen und in den Grill geben. Die Tomaten sind fertig, wenn sie zusammenfallen.

### **Anrichten**

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Teller, oder Holzbrett mit Knochen platzieren, mit Flocken-Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Beilagen servieren.

