

Vatertags-BBQ

Gegrilltes Tomahawk Steak mit Biersauce und Kartoffelsalat für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Tomahawk Steak, ca. 1,2 kg
- Salz und Pfeffer

- evtl. Fleischthermometer



Abb. ähnlich

Zubereitung:

Tomahawk Steaks eignen sich aufgrund ihrer imposanten Größe hervorragend zum Grillen.

Dabei wird das Steak zunächst pro Seite 2-3 Min. scharf angegrillt. Anschließend in die Indirekte Zone des Grills legen, es sollte nicht mehr volle Hitze abbekommen und das Steak bei indirekter Hitze auf niedriger Stufe bis zur gewünschten Kerntemperatur* von 55 °C garen. Ist diese erreicht, so legt man das Tomahawk noch einmal kurz über die direkte Hitze und grillt es bei hoher Temperatur an, um eine knusprige Kruste zu erhalten. Bis man das Steak vom langen Knochen befreit, in dünne Tranchen schneidet und serviert, lässt man es zunächst noch eine kurze Zeit ruhen.

*Diese kann man mit einem Fleischthermometer herausfinden, das man neben dem Knochen ins Fleisch einsticht und die Temperatur abliest.

Aha: Ein Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat. Dieser besondere Cut wird auch als Rib Steak Bone In oder Prime Rib Bone In bezeichnet.

Tipp: Vor dem Servieren nur mit Fleur de Sel würzen. Fertig ist das perfekte Tomahawk Steak!



Biersauce

Zutaten für ca. 250 ml:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml dunkles Bier,
z.B. Tegernseer Dunkel
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 Msp. geräuchertes Paprikapulv
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zwiebel in Butter und Zucker andünsten. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Mit Bier ablöschen und auf kleiner bis mittlerer Flamme etwa 10 Min. reduzieren lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und 15 Min. köcheln lassen, bis die Soße andickt, bei Bedarf pürieren.

Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1 kg kleine neue Kartoffeln
z.B. Drillinge
- 50 ml Rotwein-Essig
- 2 EL Körniger Dijon-Senf
- 100 ml Gemüsebrühe
- 75 ml natives Olivenöl
- 5 Lauchzwiebeln
- 6-8 Radieschen
- 1 Gurke
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Abb. ähnlich

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen und anschließend schälen. In der Zwischenzeit den Lauch, die Gurken und die Radieschen in Scheiben schneiden und die Petersilie grob hacken. Die Gurken etwas einsalzen, damit die Flüssigkeit entweicht. Das Weiße vom Lauch anschwitzen und Senf mit der Brühe zufügen, mit Essig abschmecken und köcheln lassen.

Wichtig! Die noch sehr heißen Kartoffeln grob klein schneiden. Wir empfehlen: längs halbieren und dann dritteln. Kleine Kartoffeln nur halbieren und dann mit der aufgekochten Brühe übergießen. Zugedeckt ca. 5-10 Min. stehen lassen, bevor alle anderen Zutaten zugefügt werden. Die Gurken leicht ausdrücken, da das Salz einen Teil der Flüssigkeit aus der Gurke herausgezogen hat!

Am Ende nochmals abschmecken und mit einem kleinen Sträußchen Petersilie garnieren.

Stockbrot

Das aufgewickelte Brot am Stock ist der Klassiker am Lagerfeuer. Aber auch im Ofen kann man das Brot gut zubereiten und ist damit perfekt vorbereitet für die nächste Party.

Zutaten für 8 Stockbrote:

- 400 g Mehl
 - 1 Pck. Trockenhefe
 - etwas Zucker
 - 2 TL Salz
 - 3 EL Olivenöl
 - 230 ml lauwarmes Wasser
 - etwas Mehl zur Teigverarbeitung
-
- Holzstöcke oder Kochlöffel für die Backofenvariante
 - offenes Feuer oder Ofen

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Teig geben und alles 3 Min. auf höchster Stufe mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 Portionen teilen. Zu ca. 20 cm langen Teigsträngen formen und um Holzstöcke oder auch Kochlöffelstiele wickeln. Aufgewickelten Teig auf ein Stück Backpapier legen und zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Über der heißen Glut eines Lagerfeuers vorsichtig von allen Seiten goldbraun backen. Alternativ im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen und lauwarm genießen.

Tipp: Den Teig eng um den Holzstock zu einer Kordel herumwickeln. Das Ende dabei gut andrücken. So kann der Teig über dem Lagerfeuer nicht abfallen.

Variante: Wer möchte kann auch noch Walnüsse anrösten und hacken oder getrocknete Tomaten und Basilikum klein schneiden und dem Teig zugeben.

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!

★ ★ ★ ★
TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE