

X-TRA CRUNCH RUMPSTEAK MIT PIMENTOS

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 12-15 Minuten

ZUTATEN

4 Rumpsteaks je 280-350 g schwer
und 2-3 cm dick
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 rote Spitzpaprika
2 rote Zwiebeln
4 Stangen Frühlingszwiebel
1 Handvoll ungesüßte Cornflakes
75 g geriebenen Cheddar

400 g Pimientos de Padron
Olivenöl zum Verfeinern

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (160-180°C) vorbereiten. Die Steaks rundherum mit Meersalz würzen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Die Spitzpaprika auf den Grillrost der Hauptgrillfläche legen und 5-8 Minuten geschlossen grillen, dabei gelegentlich wenden.

SCHRITT 2:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und dünne Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika vom Grill nehmen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Haut je nach Geschmack abziehen und die Paprika klein schneiden.

SCHRITT 3:

Alle Zutaten in den Einsatz des Zusatzrostes geben. Nun den Grilldeckel öffnen, die Röstzone voll zuschalten und 1-2 Minuten vorheizen. Danach die Steaks nacheinander 2-3 Minuten von jeder Seite darauf angrillen. Den Einsatz für das Topping einhängen und mitgrillen.

SCHRITT 4:

Anschließend den Röstbrenner ausschalten, die Steaks mittig auf der Hauptgrillfläche platzieren. Das Fleisch 06-08 Minuten fertig grillen. (Kerntemperatur 52-54°C)

SCHRITT 5:

Zum Schluss weitere 3-5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 6:

Die Pimientos mit Olivenöl einreiben, auf den Grillrost verteilen und auf Sicht 2-3 Minuten grillen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Servieren die Rumpsteaks in Tranchen schneiden, toppen und mit Pfeffer würzen. Die Pimientos dazu reichen.

TIPP:

Was schmeckt dazu? Natürlich Fritten! Die könnt Ihr während der Ruhephase der Steaks im Wok machen. Dazu 80 ml Erdnussöl in den Wok gießen, erhitzen und je 2 Portionen (300 g) Kartoffelstifte von festkochenden Kartoffeln darin 3-5 Minuten schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Trüffelsalz würzen, fertig!