

FLANK STEAK CAESAR STYLE

DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten
Grillzeit: 15 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Teppanyaki-Platte

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

2 Flank-Steaks ca. 650 g schwer und 1,5-2 cm dick
2-3 EL Olivenöl
2 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1 rote Zwiebel
2 Romanasalatherzen
½ Bund Krause Petersilie
60 g gehobelter Parmesan

1 frisches Eigelb, M
2-3 EL weißer Balsamessig
40 ml Gemüsebrühe
1 TL grober Senf
5-6 EL Olivenöl

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.

SCHRITT 2:

Nun den Grilldeckel öffnen, die Röstzone voll zuschalten und 2-3 Minuten vorheizen. Danach die Steaks 1-2 Minuten von jeder Seite nacheinander darauf angrillen.

SCHRITT 3:

Anschließend den Röstbrenner ausschalten, die Steaks mittig auf der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 5-6 Minuten weiter grillen. (Kerntemperatur 52-54°C) Zum Schluss weitere 3-5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 4:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Romanasalat verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Den Salat 2-3 Minuten vor Grillzeitende mit auf den Grill legen und auf Sicht grillen.

SCHRITT 5:

Petersilie verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Danach samt Stielen fein hacken. Für das Dressing Eigelb, Essig, Fond, Senf und Olivenöl miteinander verrühren. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

SCHRITT 6:

Die Flank Steaks gegen die Faser in Tranchen schneiden und auf ein Brett oder ausreichend große Platte legen. Den Salat dazulegen. Mit Zwiebelwürfel, Petersilie, Parmesan toppen und dem Dressing übergießen.

TIPP:

Tipp: Für ein richtig cooles Finishing könnt Ihr noch gegrillte Cocktailtomaten und knusprig gegrillten Bacon über Euer Flanksteak toppen. In jedem Fall eine absolute Bereicherung!