

RIBEYE STEAK MIT CHIMICHURRI

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 12-15 Minuten

ZUTATEN

2 Rib Eye Steaks je 500 g schwer
und 3-4 cm dick
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

40 g glatte Petersilie
40 g Koriander
10 g Oregano
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 rote Peperoni
2-3 EL weißer Balsamessig
5-6 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (210-230°C) vorbereiten. Die Steaks rundherum mit Meersalz würzen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 2:

Inzwischen die Kräuter verlesen unter fließendem Wasser abbrausen und trockenschleudern. Danach samt Stielen sehr fein schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben.

SCHRITT 3:

Die Schalotte, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen und ebenso schneiden.

SCHRITT 4:

Die vorbereiteten Zutaten zu den Kräutern geben und mit Essig, Olivenöl verrühren. Kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und bis zum Servieren kaltstellen.

SCHRITT 5:

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.

SCHRITT 6:

Anschließend den Röstbrenner ausschalten, die Steaks mit der Hälfte des Chimichurri mittig auf der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 3-4 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. Die Steaks mit in Tranchen schneiden und mit dem restlichen Chimichurri toppen.

TIPP:

Das Rib Eye Steak ist eines dem beliebtesten Zuschnitte, welches aus der Hochrippe geschnitten wird. Lässt man den Knochen dran ist man wieder beim Tomahawk Steak.