



DRY-AGED TOMAHAWK MIT FEUERBOHNEN

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
Grillzeit: 12-15 Minuten

ZUBEHÖR

Langer Edelstahlbehälter des Flammkraft OfenDock
Backpapier zum Auslegen

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (200-210°C) vorbereiten. Die Steaks rundherum mit Meersalz würzen und 5-10 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 2:

Die Steaks mittig auf der Hauptgrillfläche platzieren und mit geschlossenem Deckel 10-12 Minuten weiter grillen. (Kerntemperatur 54-56°C).

SCHRITT 3:

Die Peperoni putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie verlesen, abbrausen und samt Stielen fein schneiden. Die vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Bohnen in den Einsatz des Zusatzrostes geben und mitgrillen.

SCHRITT 4:

Nach Ende der ersten Grillzeit den Grilldeckel öffnen, die Röstzone voll zuschalten und 1-2 Minuten vorheizen. Danach die Steaks 2-3 Minuten von jeder Seite darauf angrillen. Den Brenner der Röstzone danach ausschalten.

SCHRITT 5:

Die Steaks mit geöffnetem Deckel und ausgeschalteten Hauptgrillfläche weitere 3-5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen

SCHRITT 6:

Das fertige Gemüse mit Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.

WEINBEGLEITUNG:

Als Begleitung empfehlen wir einen 2022 Chardonnay Réserve vom [Weingut Kühling-Gillot](#)

ZUTATEN

2 Tomahawk Steaks je ca. 650-800g schwer
und 3-4 cm dick
2-3 EL Olivenöl
2 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1 rote Peperoni
1 rote Zwiebel
4 Tomaten
½ Bund glatte Petersilie
150 g weiße Bohnen a. d. Dose
250 g gekochte grüne Bohnen
3-4 EL Pflanzenöl
Cayennepfeffer