

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



Ribeyesteaks in Lilletmarinade

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten

(4 Personen)

Für die Ribeyesteaks in Lilletmarinade

- 2 Ribeye Steaks (4 cm dick)
- 200 ml Lillet Rosé
- Saft und Abrieb einer Orange
- 20 g brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Senfkörner
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Fleischthermometer

Zubereitung

1. Für die Lilletmarinade zuerst den braunen Zucker und das Salz in dem Lillet in einem Bräter auflösen und dann die Senfkörner, die rosa Pfefferkörner und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Orangenschale abreiben, den Saft auspressen und beides zur Marinade hinzufügen.

2. Nun die Steaks in die Marinade legen und für 2-3 Stunden (nicht länger!) marinieren lassen. Dabei die Steaks alle 30 Minuten in der Marinade wenden. Anschließend die Steaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit

Quelle: ORF extra

Olivenöl bestreichen und bei sehr hoher Hitze auf dem Grill angrillen, bis sich die Steaks vom Rost lösen.

3. Danach die Hitze des Grills auf 160° C reduzieren und die Steaks auf der indirekten Zone des Grills auf 53° C Kerntemperatur weiter grillen – sollte man einen Elektrogrill mit Deckel verwenden, können die Steaks auf ein dünnes Holzbrett gelegt werden, um sie vor zu hoher Hitze zu schützen. Dabei alle 7 Minuten wenden.

4. Zum Schluss die Steaks vom Grill nehmen, kurz rasten lassen und anschließend dünn aufschneiden.