

Foto: Julian Kutos



Das perfekte Steak

Koch: Patrick Bayer

Zutaten:

Steak nach Wahl

1 Limette

Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen.

Den Grill für indirekte Hitze bei 200 °C vorbereiten. Einen Temperaturfühler ins Steak einstecken und das Steak auf die indirekte Grillzone legen. Bei geschlossenem Deckel grillen, bis eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht ist.

Anschließend jedes Steak bei direkter Hitze für ca. 2 Minuten pro Seite angrillen.

Mit Limettenzeste, Limettensaft und Fleur de Sel würzen und servieren.