

EDEKA  
**KOCHSCHULE**




LECKER MIT LUTHER

# GEGRILLTE STEAKHÜFTE

mit Kräuter-Mozzarella-Pilzen und Tomatenbutter



  
Dirk Luther

# GEGRILLTE STEAKHÜFTE

## mit Kräuter-Mozzarella-Pilzen und Tomatenbutter

### ZUTATEN

STEAK  
2 Steakhüften vom Rind à 420 g  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

TOMATENBUTTER  
35 g getrocknete Soft-Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
125 g weiche Butter  
4 Thymianzweige, Blättchen abgezupft  
und fein gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
8 Scheiben Baguette

Olivenöl zum Bestreichen  
1 Knoblauchzehe, halbiert,  
zum Einreiben

KRÄUTER-MOZZARELLA-PILZE  
600 g gemischte Pilze  
500 g frischer Büffel-Mozzarella,  
zerrupft  
2 EL Rapsöl  
50 g Butter  
2 Rosmarinzweige  
1/2 Bund Salbei, Blätter abgezupft



### VOM PROFI EMPFOHLEN

Sternekoch Dirk Luther hat für EDEKA das von Profis »Sous-vide« genannte Verfahren für den Hausgebrauch getestet und optimiert. Wir versprechen: **100% Geling-Garantie** bei richtiger Anwendung.

★ Verwenden Sie das Fleisch so frisch, wie Sie es gekauft haben, am besten innerhalb eines Tages. Das Fleisch ist im Vakuumbbeutel nicht zum Einfrieren geeignet!

Falls Sie selbst vakuumieren möchten, achten Sie auf einen geeigneten Beutel. Er muss ausreichend hitzebeständig sein und darf keine Weichmacher enthalten.



**STEAKS MIT 100% GELING-GARANTIE** Die Steaks bei Ihrem EDEKA-Fachhandel\* mit einem Stück geklärter Butter vakuumieren lassen. Zum Garen im Vakuum müssen die Fleischstücke dick geschnitten werden, damit die Methode auch garantiert funktioniert. Kaufen Sie lieber zwei dicke Steaks für vier Personen und tranchieren Sie das Fleisch nach der Zubereitung in vier Portionen.

Heizen Sie Ihren Backofen auf 55°C vor und legen Sie die beiden Vakuumbbeutel mit den Steakhüften für 110 Minuten auf das Gitterrost auf mittlerer Schiene. Das Vakuum-Garverfahren zählt zu den Niedrigtemperaturmethoden. Das heißt, dass bei relativ geringer Hitze relativ lange gegart wird. Nach dem Ende der Garzeit nehmen Sie das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel und tupfen es mit einem Küchentuch trocken.

Da Fleisch, das nach dem Vakuum-Verfahren gegart wurde, keine Kruste hat, grillen Sie es jetzt auf dem für direkte Hitze vorbereiteten Grill scharf an. Alternativ können Sie es auch in einer Pfanne kurz und scharf anbraten.

Die vorbereiteten Steakhüften von beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen, in dieser Zeit das Fleisch einmal wenden. Wenn sich Flammen bilden, das Fleisch über indirekte Hitze ziehen. Das Fleisch vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln, in ein Stück Alufolie einwickeln und kurz ruhen lassen.

**TOMATENBUTTER** Getrocknete Tomaten fein hacken. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die weiche Butter mit den Tomaten, dem Thymian und dem Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern und auf dem Grill 2 bis 3 Minuten goldbraun rösten. Mit Knoblauch einreiben.

**KRÄUTER-MOZZARELLA-PILZE** Die Pilze putzen. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, in der alle Pilze nebeneinander Platz haben. Die Pilze in die heiße Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten goldbraun braten. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilze aus der großen Pfanne in die beschichtete Pfanne geben und den Rosmarin sowie den Salbei hinzufügen. Das Ganze nun 3 Minuten braten lassen. Den Mozzarella darauf verteilen und die Pfanne unter den vorgeheizten Backofengrill schieben.

Das Fleisch gemeinsam mit der Tomatenbutter, dem Röstbrot und der Pilzpfanne auf den Tisch bringen.



\* Nur in teilnehmenden Märkten