



KALBSRÜCKENSTEAK

mit Petersilien-Mascarpone



Kalbsrückensteak

mit Petersilien-Mascarpone

ZUTATEN

MASCARPONE
3 EL Mascarpone
3 EL Quark, 40 %
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Koriander, gehackt
1 Granny-Smith-Apfel, gerieben
2 EL Zitronensaft
Salz und Cayennepfeffer

FLEISCH
4 Kalbsrückensteaks à 200 g (ca. 2,5 cm dick)
Rapsöl

GEWÜRZSALZ
2 EL grobes Meersalz
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL geröstete Kaffeebohnen
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Steinpilzpulver



INDIREKT GRILLEN

Eine der beliebtesten Grillarten mit einem Kugelgrill ist das indirekte Grillen. Das Grillgut



wird dabei nicht direkt der Hitze ausgesetzt, da die Kohle an der Seite des Grills aufgeschichtet wird und das Fleisch so von allen Seiten Hitze abbekommt. So haben Sie die volle Kontrolle über die Kerntemperatur und können das Grillgut auf den Punkt garen. Das Fleisch gerät wunderbar saftig.



MASCARPONE Alle Zutaten (außer den Zitronensaft) in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und 1,5 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

GEWÜRZSALZ Alle Zutaten (außer das Steinpilzpulver) in einen Mörser geben und ganz fein mahlen. Das Steinpilzpulver in eine Schüssel geben und mit den bereits gemahlene Gewürzen mischen.

FLEISCH Das Rapsöl auf eine Platte streichen und das Gewürzsatz gleichmäßig darüber streuen. Die Kalbsrückensteaks beidseitig in das Gewürzsatz drücken und jetzt 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur einmarinieren.

Den Grill für mittlere Hitze vorbereiten. Nun die Kalbsrückensteaks von beiden Seiten ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, in dieser Zeit das Fleisch ein- oder zweimal wenden. Wenn sich Flammen bilden, das Fleisch über die indirekte Hitze ziehen. Sobald die Kerntemperatur von 52°C erreicht ist, das Fleisch vom Grill nehmen. In Alufolie einwickeln und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbsrückensteak

