

Zutaten

- 1 Flank Steak (ca. 0,7 bis 1 kg)
- 1/2 EL brauner Zucker
- 1 EL Rauchsalz
- Räucherspäne (am besten Hickory)
- Portwein-Vinaigrette
- 1 EL Portwein
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 TL groben Senf
- 40 ml Walnussöl
- 40 ml Pflanzenöl
- 1 kleine Schalotte (gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, brauner Zucker

Hauptgang, vom Grill

Flank Steak

Entdecken Sie unser Rezept für saftiges Flank Steak! Perfekt gegrillt mit einer köstlichen Marinade. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Ashanti-Rub (Gewürzmischung mit Zimt, Nelke, Piment, Wacholder)
2. Flank Steak von Fett und der Silberhaut befreien, anschließend mit den Gewürzen, Salz und Zucker marinieren. Fest in Folie wickeln und 2 Tage ziehen lassen.
3. Räucherspäne ca. 30 Minuten einweichen, das Wasser abschütten und die Späne in eine feuerfeste Schale auf direkter Hitze in den Grill stellen. Sobald diese anfangen zu qualmen den Grill auf kleine Flamme reduzieren. Fleisch auflegen und den Deckel schließen. Sobald das Fleisch 50 °C erreicht hat vom Grill nehmen. Bei diesem Vorgang empfiehlt sich die Nutzung eines Kern- Thermometers.
4. Den Grill auf starker Flamme vorheizen und dann das Fleisch von beiden Seiten kurz kross anbraten.
5. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann gegen die Faser-Richtung in hauch-dünne Scheiben aufschneiden.
6. Alle Zutaten bis auf das Öl im Messbecher fein pürieren. Öl tröpfchenweise dazugeben um eine Emulsion zu erhalten.
7. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.