

Zutaten

- 1 Secreto (geheimes Filet) (200 bis 550 g)
- Salz und Pfeffer
- Rib Eye 'Dry Aged'
- 800 g Rib Eye „dry aged”
- Salz und Pfeffer

vom Grill

Secreto vom Iberico

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Secreto vom Iberico. Probieren Sie es aus und bringen Sie neue Aromen in Ihre Küche! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Grill gut vorheizen. Secreto auf hoher Stufe bei direkter Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten angrillen.
2. Dann bei niedriger, indirekter Hitze für 1 bis 3 Minuten ruhen lassen. Es sollte noch zart-rosa in der Mitte sein.
3. Gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und mit Meersalz und grobem Pfeffer würzen.
4. Rinderrücken längs und quer halbieren, so dass man 4 dicke, halbe Steaks erhält. Ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch im Kern nicht so kalt ist. Bei hoher, direkter Hitze grillen (ca. 3 Minuten pro Seite). Würzen und je nach Dicke und gewünschtem Gar-Grad bei niedriger Hitze ruhen lassen.