

Tomahawk- Steak mit Tomatensalat



REZEPT NR. 13

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

1.5 kg	Tomahawksteak
500 g	Cherry Tomaten mit Rispen
2 Stück	Frühlingszwiebeln
1 Stück	Schalotte
3 Stück	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 EL	Olivensöl
2 EL	Dunkler Balsamico
5 Blatt	Basilikum
100 g	Smokerchips Hickory (zum Räuchern)
	Salz & Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Smokerchips Hickory in die Smokerbox geben. Die Räucherbox auf den Rost legen, Deckel schliessen und den Grill auf 200°C bei «direkter Hitze» vorheizen.
2. Das Tomahawksteak auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten etwa je 6 Minuten auf höchster Stufe kross grillieren. Die Cherrytomaten, die Schalotte und den Knoblauch auf dem Grill etwa 6 Minuten mitrösten.
3. Das Gemüse vom Grill nehmen. Deckel schliessen und auf «direkter Hitze» schalten. Das Fleisch auf kleinster Stufe für etwa weitere 15 Minuten fertigbraten.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten vom Strunk entfernen, halbieren und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln, die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und fein hacken. Zu den Tomaten geben und mit etwa 3 Esslöffel Olivenöl und 2 Esslöffel dunklem Balsamicoessig verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Basilikum dazugeben.

Tipp: Durch den langen Knochen wird die Grillzange gleich überflüssig. Schmeckt auch toll auch mit Entrecote oder einem Cote de Bouef.

Benötigtes Zubehör: Aromaschale, Bratenhalter

