

Allgäuer Käsesteak mit Brezn`salat

Zutaten:

- Steaks
- Camembert
- Bergkäse
- Essiggurken
- Steakgewürz
- 2 Brezen
- 8 EL Olivenöl
- Radieschen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 3 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 EL süßer Senf
- Feldsalat

Zubereitung:

Beginnen möchte ich dieses Rezept heute endlich einmal wieder mit Feuer machen. Ich benötige heut gleich zwei mit Briketts. Zum Glück nicht gleichzeitig. Den ersten werde ich nun zur Hälfte füllen und starten. Während dieser durchglühen kann, schneide ich sämtliche Zutaten.

Die Zwiebeln schneide ich hierbei in Würfel, die Radieschen und Brezen in Scheiben, die Kirschtomaten halbiere ich und die Gurke wird entkernt, geviertelt und in Würfel geschnitten. Nun vermische ich schon mal alles außer den Brezenscheiben in einer Schüssel gründlich miteinander.

Inzwischen ist der Anzündkamin vorgeheizt und ich kann meinen Grill einregeln.

Da ich meine Steaks für dieses Rezept rückwärts grillen möchte, reichen mir etwa 150°C im Grill und natürlich benötige ich eine 2-Zonen-Glut. Das heißt also die Kohle kommt nur auf eine Seite im Grill. Nun stecke ich noch ein Kerntemperaturfühler in eines der Steaks. Ich verwende heute zum ersten Mal den Meater+. Dieses kabellose Thermometer programmiere ich auf eine Kerntemperatur von 44°C, da die Steaks ja auch noch scharf angegrillt werden. Mit diesem scharfen angrillen erhalten wir später eine Kerntemperatur von 54°C was ungefähr medium-rare entspricht. Aber nun zurück zum Grill. Ich gebe die Steaks in den indirekten Bereich meines und lege ein paar in die Glut. So erhalten die Steaks auch noch einen wunderbaren Rauchgeschmack.

Während dieser Räucherphase starte ich gleich den nächsten Anzündkamin. Diesen mache ich ebenfalls etwa halbvoll. Nun stelle ich den Feuerstand wieder auf den Anzündkamin und platziere auf ihm die , meine Gußpfanne. Nun kommt auch sofort der Bacon zum Einsatz. Solange die Pfanne noch kalt ist gebe ich diesen hinein. So läuft das Baconfett regelrecht aus den Würfelchen und gibt später ein phänomenales Aroma an den Brezen. Die kommen da sobald der Bacon braun ist nämlich mit den Zwiebeln auch noch rein und werden leicht angeröstet.

Außerdem machen wir noch ruck zuck das Dressing für unseren Salat. Dafür gebe ich den Essig, das Öl, den Senf, den Honig, Salz und Pfeffer in die Salatschüssel und vermische alles gründlich. Sobald die Brezenscheiben angeröstet und die Zwiebelchen weich sind, kommen sie mit dem Bacon auch noch in den Salat und schon ist er fertig.

Anders als im Video werde ich nun die Steaks in die Pfanne legen, den Anzündkamin gründlich abschütteln, damit keine Asche auf die Steaks fällt und mit ihm über das Steak gehen. So hat er den Effekt eines Oberhitze-grills wie z.B. meiner Flamestation. Nach etwa 45 Sekunden drehe ich das Steak um, belege es mit Camembert- und Bergkäsescheiben und gebe den Anzündkamin erneut darüber. So schmilzt alles wunderbar und unser Steak ist ruck zuck fertig.

Jetzt gebe ich alles auf einen Teller, würze das Steak noch mit dem Steakgewürz von Jack Daniels und belege es mit Essiggurkenscheiben. Ich sage euch, das ist ein Gedicht! Zusammen mit dem Salat ist das ein allgäuer Traumsteak.

Macht es nach, auch dieses Rezept lohnt sich absolut.

LG, euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:42]