

Kobe Beef Austria Steakhüfte vom Grill

Rezept von Küchenchef Alfred Gfrerer,
SPA & Vital Resort, Wellnesshotel Eggerwirt

Bekanntlich eignet sich nicht jedes Fleischstück gleichermaßen zum Grillen, dafür taugen nur beste Stücke, es muss nicht immer Roastbeef oder Filet sein. Vom Rost schmecken auch Steaks aus Hüfte oder, sofern sie entsprechend marmoriert sind, auch aus der Hochrippe oder Oberschale. Marmoriertes Fleisch (Kobe Beef Austria) gerät beim Grillen grundsätzlich saftiger und würziger als mageres.

Gewürzmischung:

- 1EL Rosmarin, Basilikum
- 2EL Lorbeer, Koriander, Thymian
- 2EL brauner Zucker, 2EL Paprikapulver
- je 1EL Senf, Knoblauch, 2EL geschroteter Pfeffer

Kräuter fein hacken und alles miteinander vermengen. Die Steaks mit Gewürz einreiben und über Nacht in Folie durchziehen lassen. Braten servieren.

Knoblauch-Kräuter-Marinade

- 40g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4EL gehackte Petersilie
- 1EL gehacktes Koriandergrün
- ½ TL gemahlener Piment
- 1TL Kümmel (gemahlen)
- Salz
- grob geschroteter, schwarzer Pfeffer
- 10EL Olivenöl

Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein würfeln. Alles zusammen mit den Kräutern und Olivenöl verrühren. Das Fleisch bzw. Steaks darin wenden und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen



KOBE BEEF AUSTRIA®
GERHARD ZADROBILEK