

Smokey Steak IN WHISKYSAUCE

// FRESSGALERIE

❶ Das **Backrohr** auf 180 Grad vorheizen.

Das **GrillGold Grilling Plank** aus Kirschholz vor dem Benützen in einer Mischung aus **Whisky** und **Wasser** (im Verhältnis 1:3) für 2 bis 3 Stunden einlegen.

❷ Währenddessen könnt ihr das **Steak** mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und einem Rosmarinzwig marinieren und lasst es ca. 1 Stunde rasten. Dann schneidet ihr die Zucchini und die Melanzani in dicke Scheiben und bringt nebenbei gleich mal einen **großen Topf** mit Salzwasser zum Kochen. Darin kocht ihr dann die **Kartoffeln** bis sie schön weich sind.

❸ Nun kommt das **Steak** zum Einsatz. Es wird kurz **scharf auf beiden Seiten** angebraten, was dazu führt, dass die Fleischsporen sich schließen und der gute Saft nicht so schnell austritt.

❹ Nehmt nun das **GrillGold Grilling Plank** aus dem Whisky-Wasser Gemisch und wischt die obere Fläche gut ab. Darauf legt ihr nun schön mittig das Steak und gebt das Ganze mit einem Deckel bei **180 Grad für ca. 5 bis 8 Minuten in das Backrohr**. So wird das Rumpsteak schön medium.

❺ Und nun zur **Whiskysauce**: Die Pfefferkörner zuerst fein zermahlen, nebenbei schmelzt ihr in einem Topf die Butter und gebt den zermahlene Pfeffer und die klein geschnittene Zwiebel hinzu. Das Ganze lässt ihr nun vor sich hin köcheln, bis ihr es **mit 100ml Whisky ablöscht** und etwas einreduzieren lasst. Nun die Brühe, Schlagobers, Rosmarin und Salz dazugeben. Bei niedriger Stufe 10 bis 15 Minuten kochen lassen.

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Wood Grilling Plank Kirsche
- 2 Rumpsteak
- 300ml Rindersuppe
- 5EL Butter
- 3EL Schwarze Pfefferkörner
- 100ml Whisky
- 250ml Schlagobers
- 2 Rosmarinzwige
- 1 Zwiebel
- 2 Kartoffeln
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Melanzai
- die Prise Salz

ZUBEREITUNG ca. 35 min

GARZEIT ca. 7 min

Geeignet für: **BACKOFEN**

