



Skirt Steak

*mit Whisky Honig
Marinade und Ofenkartoffeln*



Skirt Steak

Zutaten

Für das Steak

- 1 Skirt Steak
(vom Metzger gut gereift)
- 2 EL Honig
- 1 EL süßen Senf
- 2 EL Slys
Whisky 51
(oder anderer kräftiger Whisky)
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Für die Ofekartoffeln

- 300 g Kartoffeln
(am besten Bamberger Hörnchen)
- 1 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 EL flüssige Butter
- Etwas Thymian und Rosmarin

Zubereitung

1. Steak zubereiten

Das Skirt Steak scharf anbraten dann mit der Marinade bepinseln und indirekt im Grill ruhen lassen bis zur gewünschten Kerntemperatur (ca. 53°C). Nach dem Ruhen das Skirt gegen die Fleischfasern aufschneiden.

2. Ofekartoffeln zubereiten

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben mit dem Öl einreiben, salzen und pfeffern. Dann bei 220 °C ca. 30 min. im Grill backen bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben.

Die weichen Kartoffeln in eine Schüssel geben, die flüssige Butter zugeben und alles mit frisch geschnittene Kräuter wie Thymian und Rosmarin abschmecken.