



## 2. Hauptgang

### «Das Perfekte Steak»

Geräuchertes Entrecôte mit BBQ-Whiskey-Lack  
Minipaprika und Süsskartoffelecken

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

#### **Für die Steaks:**

4 Steaks vom Entrecôte (à ca. 250 g - ohne Fett und Sehnen)  
feines Salz  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
25 ml Pflanzenöl, zum Einpinseln des Grillrosts

4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian  
Schale von 1 Zitrone

#### **Für den BBQ-Whiskey-Lack:**

50 g Ingwer  
2 junge Knoblauchzehen  
1 rote Peperoni  
80 ml Malzbier  
25 g Hoisin-Paste  
25 ml Rinderfond  
25 ml Whiskey  
Saft von ½ Zitrone  
feines Salz

#### **Für die Minipaprika:**

4 kl. rote Minipaprika  
1 Schalotte  
25 g Fetakäse  
50 g Cocktailtomaten  
50 g grüne, entsteinte Oliven  
4 Zweige Blatt Petersilie  
25 ml Olivenöl  
1 El Honig  
feines Salz  
Chili, aus der Mühle



### **Für die Süsskartoffelecken:**

1-2 geschälte Süsskartoffeln (ca. 400 g)

1 El Olivenöl

200 ml Geflügelfond

1 TL Curry

50 g Cheddar-Käse,

25 g Frankfurter Grüne Sauce-Kräuter

(Pimpernelle, Gartenkresse, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Petersilie, Sauerampfer,  
zum Garnieren)

feines Salz



Den Grillrost mit Öl einpinseln

Zubereitung und Anrichten

### **SCHRITT 1: (ca. 5 Minuten)**

Für den BBQ-Whiskey-Lack den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoni entkernen und würfeln. Den Ingwer, den Knoblauch, die Peperoni, das Malzbier, die Hoisin-Paste, den Rinderfond, den Whiskey und den Saft von einer Zitrone in eine kleine Aluschale geben.

Zum Räuchern alle Zutaten (Rosmarin, Thymian, Schale von einer Zitrone und die eingeweichten Holzchips) in die Frühstückstüte geben, verschliessen und in Wasser tauchen.

Den Deckel der Paprika abschneiden und die Kerne entfernen. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Fetakäse würfeln. Die Tomaten und Oliven vierteln. Die Blattpetersilie abzupfen und fein schneiden.

### **SCHRITT 2 (ca. 3 Minuten)**

Die Zutaten für den Lack in der Aluschale bei **direkter Hitze** sirupartig einkochen. Das Ganze mit Salz würzen.

Die Entrecôtes würzen und dann bei **direkter Hitze** grillen bis ein Muster entsteht.

Die Süsskartoffel in gleichgrosse kleine Ecken schneiden und das Öl direkt in der Aluschale erhitzen.

Den Boden der Paprika leicht begradigen ohne ein Loch hinein zu schneiden. Die Schalotte, den Fetakäse, die Tomaten, die Oliven und die Petersilie vermengen, mit Öl, Honig, Salz und Chili abschmecken und in die Paprika füllen.

### **SCHRITT 3 (ca. 6 Minuten)**

Die Entrecôtes drehen.

Die Süsskartoffelecken in die Aluschale geben mit Salz und Curry würzen und mit dem Geflügelfond aufgiessen. Die Kräuter zum Garnieren putzen.

Die Paprika mit dem «Paprika-Deckel» verschliessen, in die Aluschalen stellen und auf dem Grill bei 160 bis 180 Grad **indirekter Hitze** und geschlossenem Deckel, acht bis zehn Minuten grillieren.



#### **SCHRITT 4 (ca. 8 Minuten)**

Die Entrecotes mit dem BBQ-Whiskey-Lack einpinseln. Zum Räuchern das eingeweichte Frühstückstütchen **direkt auf die Glut legen**. Die Steaks **indirekt** räuchern und mit geschlossenem Deckel bei ca. 160 bis 180 Grad, sechs bis acht Minuten grillieren.

Den Cheddar-Käse grob reiben. Die Süsskartoffelecken gelegentlich umrühren.

Die Süsskartoffelecken mit Käse bestreuen und die Entrecotes erneut mit dem BBQ-Whiskey-Lack einpinseln.

#### **ANRICHTEN (3 Minuten)**

Anrichten



## **Grillutensilien**

Grill, möglichst mit Haube  
Grillzangen  
Grillhandschuhe  
Küchenrollen  
Esslöffel, zum Probieren  
Küchenhandtücher  
Behälter für Abfälle

## **Hardwareliste für das Steak/Lack:**

1 Schneidebrett  
1 Küchenmesser  
1 Schinkenmesser  
1 Sparschäler  
1 feine Reibe  
1 Zitronenpresse  
1 kleine Saucenkelle  
1 mittlere Küchenschüssel 24 cm, (Steak marinieren)  
1 kleine Grillschale 14\*22 cm  
1 kl. Aluschale ohne Löcher 21\*15 cm  
1 Pinsel  
1 Grillspatel  
1 Teller, zum Abstellen des Gemüses  
1 Frühstückstüte aus Papier (zum Räuchern)  
50 g in Wasser eingeweichte Holzchips (z.B. Mesquite, Zedernholz, Apfelholz etc.)

## **Hardwareliste für die Paprika:**

1 Schneidebrett  
1 Küchenmesser  
1 mittlere Küchenschüssel 24 cm, (für die Paprika)  
1 kleine Küchenschüssel 18 cm, (geschnittene Zutaten)  
1 Teller, zum Abstellen des Gemüses  
1 kl. Aluschale ohne Löcher 21\*15 cm

## **Hardwareliste die Süßkartoffel**

1 Schneidebrett  
1 Küchenmesser  
1 Sparschäler  
1 grobe Reibe  
1 kl. Aluschale ohne Löcher 21\*15 cm