

IRISCHES ENTRECÔTE

IM BEEFER

Zubereitung

Die ungewürzten Entrecôtes umseitig mindestens eine Minute bei höchster Stufe im Beefer grillen. Anschließend auf den Boden des Beefers bei niedrigster Temperatur für ca. 5–7 Minuten zum Ruhen legen.

Danach auf höchster Stufe nochmals mindestens 2 Minuten umseitig grillen. Nun auf ein Holzbrett zum Ruhen geben und mit etwas Zitronensalz und Mélange Noir würzen.

Zu solch einem aromatischen Fleischstück sollte man nur etwas frischen Salat, warmes Brot und gutes Olivenöl reichen. Oder auch einfach ein Fleischstück mehr.

- 3 Stk Entrecôte
- 1 TL Zitronensalz
- 1 TL BBQ Salz
- 1 El Mélange Noir
- 1 Glas Feigensenf
- etwas Butter

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

30 Minuten

IRISCHES ENTRECÔTE



Herkunft – Irland

Auch bekannt als Zwischenrippenstück

Dieses Fleischstück muss man probiert haben

-
- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> Schmoren | <input type="checkbox"/> Kochen |
| <input type="checkbox"/> Dünsten | <input type="checkbox"/> Sous Vide | <input type="checkbox"/> Niedrigtemperaturgaren |
| <input checked="" type="checkbox"/> Grill | <input checked="" type="checkbox"/> Smoker | |

WISSENSWERTES

Das Entrecôte ist ein besonders zartes Fleischstück.

Das Entrecôte kann man natürlich auch sehr gut unter einer Kruste fertig grillen. Dafür kann gerne ein Olivenpesto, mit ein paar gerösteten und gemörserten Pinienkernen verfeinert, als schnelle Kruste verwendet werden.