

Tomahawk-Steak mit Grillgemüse und Kräuterbutter

Zutaten für das Steak (für 4 Personen):

- 1 kg (vom Angusrind) Tomahawk-Steak
- Salz
- Pfeffer

Beim Tomahawk handelt es sich um ein dick geschnittenes Ribeye-Steak aus dem hinteren Teil der Hochrippe. Der Rippenknochen wird komplett am Fleisch gelassen, sodass es wie eine Axt aussieht, daher kommt auch der Name Tomahawk. Das Fleisch sollte eine hohe Marmorierung haben. Beim Dry Age ist der Geschmack besonders vollmundig und leicht nussig.

Das Tomahawk vorsichtig abtupfen, nach Bedarf teilen und den Fettrand kreuzförmig anschneiden, damit er kross wird. Auf die Zone mit direkter Hitze des heißen Grills legen und von beiden Seiten scharf angrillen. Danach in die Grillzone mit indirekter Hitze legen und ziehen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Empfehlung: 54 Grad (medium). Anschneiden, auf einem Holzbrett anrichten, mit grobem Urwaldpfeffer und Steinsalz oder mit normalem Pfeffer und Salz würzen und mit dem Grillgemüse und der Kräuterbutter servieren.

Zutaten für das Grillgemüse:

- 250 g grüner Spargel
- 250 g Zucchini
- 250 g bunte Paprika
- 250 g rote oder weiße Zwiebeln
- 250 g kleine Peperoni
- 250 g vorgegarte Drillinge
- Salz
- Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Das Gemüse putzen: Zucchini in Scheiben, Paprika in Streifen, Zwiebeln in großzügige Ringe schneiden. Die trockenen Enden des Spargels abschneiden und das untere Drittel dünn schälen. Kartoffeln und Peperoni ganz lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel mit etwas Sonnenblumenöl vermischen. Alles auf den Grill legen, die Spitzen des Spargels sollte nach außen zeigen, und ein paar Minuten garen.

Zutaten für die Kräuterbutter:

- 250 g Sauerrahmbutter
- 5 g Salz
- frische Kräuter

Butter bei Zimmertemperatur oder bei maximal 40 Grad im Backofen weich werden lassen. Salz und nach Geschmack beliebig viele fein gehackte Kräuter wie Kresse, Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum dazugeben, mit Alufolie zu einer Rolle formen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank legen. Reste kann man gut für den nächsten Grillabend einfrieren.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 11.07.2022

Koch/Köchin: Henning Bauck

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen