Rindshuftsteak vom Grill mit Cherrytomaten

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 25 min
Aktivzeit: 15 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1	Huftsteak vom Schweizer Rind (ca. 800 g)
	Traubenkernöl
	Meersalz
500 g	Cherrytomaten am Stiel
	Salz
	Madagaskar-Pfeffer
	Zitronenthymian
1 Prise	Vanillinzucker

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

438	kcal
56 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
22 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Nur bestes Futter.

Unsere Nutztiere erhalten nur streng kontrolliertes, art- und umweltgerechtes Futter: gentechfrei, ohne Tiermehl und ohne Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

1. Das Steak etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt vor dem Braten mit wenig Öl einreiben. Für die Cherrytomaten am Stiel ein Stück zusammengeknülltes Backpapier unter fliessendes Wasser halten, sodass etwas Feuchtigkeit im Papier bleibt.

2. Die Cherrytomaten waschen und auf das Backpapier legen, mit Salz, Madagaskar-Pfeffer, Zitronenthymian und Vanillinzucker würzen.

3 Den Grill auf 220–225 °C vorheizen, das Fleisch direkt auf dem Rost pro Seite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Anschliessend bei 100–120 °C indirekter Hitze zur gewünschten Kerntemperatur garen – für à point ca. 59 °C.

4 Bei den Cherrytomaten die Ecken des Backpapiers zusammenfassen, sodass eine Art Beutel entsteht. Den Beutel auf die indirekte Seite des Grills legen und ca. 10–15 Minuten mitgrillen.

5 Das Fleisch zugedeckt etwa 2–3 Minuten ruhen lassen, kräftig salzen, aufschneiden und mit den Cherrytomaten servieren.