Porterhouse-Steak vom Grill mit Chimichurri

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 40 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

2 Porterhouse-Steaks vom Schweizer Rind à ca. 800 g
HOLL-Rapsöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Chimichurri:

2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
1 Bund Peterli
1 frische Chilischote
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz
Oregano, getrocknet
frische Minze nach Belieben
1 Bio-Limette (Saft)
Olivenöl

Kräuterbutter:

250 g weiche Butter
2 EL Zitronensaft
0.5 TL Senf
2 Knoblauchzehen
2 Bund frische Kräuter nach Wahl (Peterli, Schnittlauch, Thymian, Basilikum)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Paprika

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

638 kcal
43 g Eiweiss
3 g Kohlenhydrate
51 g Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Einheimisches Futter:

Im Video erzählen dir Jolanda und Werner Gschwind, weshalb genau das ihr feiner Unterschied ist.

Zubereitung

Zubereitung Fleisch

1. Das Steak 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Steak mit wenig Öl bestreichen.
3. Grill für direkte Hitze vorbereiten und auf ca. 250 °C vorheizen.
4. Sobald der Rost heiss ist, das Steak pro Seite 2–3 Minuten anbraten, je nach Dicke des Fleisches etwas länger.
5. Das Steak über indirekter Hitze platzieren.
6. Thermometer mittig ins Fleisch stecken, ohne dass es den Knochen berührt.

7 Deckel schliessen und weitere 5–10 Minuten garen, je nach Grösse und gewünschter Garstufe.

Optimal ist eine Kerntemperatur von 54 °C.

Zubereitung Chimichurri

1 Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken, Peterli ebenfalls fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Alle Zutaten mit den Gewürzen in einen Mörser geben und fein zerreiben. Limettensaft und Öl hinzufügen und vermischen, bis die Konsistenz ähnlich ist wie bei einer Pesto-Sauce. Kann vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zubereitung Kräuterbutter

1 Butter, Zitronensaft, Senf in eine Schüssel geben, Knoblauch schälen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Masse schaumig rühren, bis sie fast weiss ist. Kräuter und Gewürze unter die Masse mischen. Die Kräuterbutter kann gut im Voraus zubereitet und im Kühlschrank oder im Gefrierfach aufbewahrt werden.

Dazu passen Süsskartoffel-Frites oder ein frischer Salat mit Baguette.