



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Mariniertes Pfeffersteak

Zutaten:

4	Steaks
2 EL	grob geschroteter, bunter Pfeffer
	Grobes Meersalz
4	kleine Zweige Rosmarin
Für die Marinade:	
100 ml	Olivenöl
50 ml	Wasser
30 ml	Whisky
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Worcestershiresauce
1 TL	scharfe Chilisauce
2	fein gehackte Knoblauchzehen
1 TL	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL	zerdrückter grüner Pfeffer aus dem Glas
2 TL	frische Rosmarin

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Fleisch trockentupfen. Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Fleisch in eine ausreichend große Schüssel legen und mit der Marinade begießen. Fleisch darin mehrfach wenden und dann abgedeckt etwa acht Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwischendurch die Steaks etwa 2-3-mal in der Marinade wenden. Vor dem Grillen das gekühlte Fleisch eine Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Steaks aus der Marinade nehmen und gut trockentupfen. Auf dem Holzkohlegrill die Steaks zunächst von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten und dann indirekt in einem geschlossenen Kugelgrill oder am Rand des Grills, je nach Dicke der Steaks, bis zum gewünschten Garpunkt garen. Grob geschroteten Pfeffer mit etwas Meersalz mischen und auf einen flachen Teller geben. Die Steaks vom Grill nehmen, in der Pfeffer-Salzmischung wenden und in Alufolie gewickelt 1-2 Minuten ruhen lassen. Dann die Steaks mit Rosmarinzweigen garnieren und servieren.