

Entrecôte Double in Malzbier-Marinade



Zubereitung der Malzbier-Marinade:

10 Gramm Espresso- oder Kaffeebohnen in einer Pfanne bei kleiner Hitze kurz rösten, 25 Gramm Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

Mit 100 ml Malzbier ablöschen, auf ein Drittel einkochen lassen und danach zur Seite stellen. Weitere 400 Milliliter Malzbier, 30 Milliliter Zitronensaft, eine Prise Chiliflocken, Meersalz, abgeriebene Schale einer Zitrone und eine Prise gemahlene Zimt hinzufügen, gründlich mischen.

Tipp: Sie sind kein Rindfleisch-Fan? Die Marinade passt auch gut zu Schwein und Wild.

Zubereitung der Steaks:

Am Vortag:

1 Kilogramm Roastbeef halbieren, den Fettrand mit einem Messer einschneiden.

Die beiden Steaks in der Malzbier-Marinade einlegen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Grilltag selbst:

Grill für indirekte Hitze bei 140 – 160°C vorbereiten.

Steaks aus der Marinade nehmen. Die restliche Marinade auf ein Drittel einkochen und als Mop-Glasur bereithalten.

Den Grillrost einölen und die Steaks auf den indirekten Bereich des Grills legen.

Den Kerntemperaturfühler mittig im Fleisch anbringen. Dann den Deckel schließen.

Nach ca. 15 Minuten die Steaks mit der Glasur einpinseln und solange wiederholen, bis die Glasur aufgebraucht ist.

Die Steaks wenden, sobald eine Kerntemperatur von 50°C erreicht ist.

Insgesamt beträgt die Grillzeit bei einer Temperatur von 140 – 160°C und einer Kerntemperatur von 52 – 63°C etwa 70 – 90 Minuten.

Die fertigen Steaks vom Grill nehmen, auf ein vorgewärmtes Brett legen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben geschnitten auf vorgewärmten Tellern oder einer Platte servieren.