

Hauptspeise



Dry Aged Flanksteak mit Kräuterbutter, Mais und Drillinge (4 Personen)

Zutaten:

600g Flanksteak (**Metzgerei Wenz**)

250g weiche Butter

Petersilie

Schnittlauch

Salbei

Kerbel

Thymian

Worcestersauce

2 Maiskolben

12 Drillinge gleichgroß (kleine Kartoffeln)

Knoblauch

1 Schalotte

1/2 Zitrone

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Etwas Öl

Kümmel

Zubereitung:

Die Maiskolben vorkochen. Drillinge je nach Größe eventuell halbieren, eine Schalotte in Streifen schneiden und dazu geben mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen etwas Öl dazu und in Alufolie einpacken und auf den Grill legen. (ca. 20 min) Das Fleisch je nach Dicke gleich mit auf den Grill - aber vorher gut mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Garwunsch länger drauf lassen oder eben kürzer. Optimalerweise das Fleisch nur zweimal wenden und nach ca. 10 bis 15 min vom Grill nehmen und rasten lassen. Kräuterbutter ist relativ simple. 200g Butter, Kräuter und den Knoblauch fein hacken und alles verrühren. Den Thymian ohne Stil. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen. Und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Wer mag kann sich die Butter auch einfrieren. Einfach in Frischhaltefolie einwickeln. Wenn das Fleisch und die Kartoffeln gar sind wird angerichtet.

Guten Appetit!!!

Weinempfehlung

Septimus - schöner kräftiger Rotwein Cuveè

Weingut Jung

Tel. 07275 2229

WICHTIG!

Flanksteak bitte 3 Tage vorher bei **Metzgerei Wenz** bestellen
Tel. 07275 - 1207

Alle anderen Zutaten gibt es ab Donnerstag bei **EDEKA Burger** solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt es sogar den Wein vom Weingut Jung!