

T-Bone-Braten mit Meersalzkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Marinieren: ca. 24 Std.

Grillieren: ca. 1¼ Std.

Für 6–8 Personen

Marinade

4 EL Olivenöl

2½ EL Cognac

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1½ EL Thymianblättchen

1 EL Rosmarin, fein gehackt

1½ EL schwarze Pfefferkörner,
grob zerstoßen

2½ kg T-Bone-Steak am Stück, beim Metzger bestellt, Haut dem Knochen entlang eingeschnitten

2½ TL Salz

1. Öl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 24 Std. marinieren.
2. Fleisch ca. 3 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Grillieren: Gitter auf ein Backblech legen, in die untere Hälfte des Ofens schieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen. Fleisch salzen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt. Fleisch auf das heiße Gitter legen, ca. 15 Min. grillieren. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 1 Std. weitergrillieren; die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Braten herausnehmen, Thermometer herausziehen, Braten vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Tranchieren: Fleisch längs bis auf den Knochen einschneiden, eine Seite abschneiden, die andere Seite dem Knochen entlang abschneiden. Fleisch quer zur Faser in Tranchen schneiden.

Rosmarinbutter

250 g Butter, weich

2 TL Rosmarin, fein gehackt

1 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis sie heller ist und sich Spitzchen bilden. Rosmarin darunter rühren, würzen. Rosmarinbutter, in Förmchen füllen, kühl stellen.

Servieren: Fleisch mit der Rosmarinbutter und den Meersalz-Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Meersalzkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Für 6–8 Personen

ca. 1 l Wasser

5 EL grobes Meersalz

1½ kg kleine fest kochende
Kartoffeln

Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Salz, dann Kartoffeln begeben, nur knapp mit Salzwasser bedeckt offen ca. 25 Min. weich kochen. Evtl. restliches Wasser abgiessen, die Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin und her-Bewegen der Pfanne bei kleiner Hitze verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.

Tipp: Fleisch bei 45 Grad Kerntemperatur rausnehmen, zugedeckt nochmals ca. 10 Min. stehen lassen.

