Flank Steak vom Grill mit Chimichurri

Die Zutaten:

Für das Steak:

- 4 Stück Beiried-Steaks (Flat Iron Steak)
- Öl zum Einfetten
- Salz
- Pfeffer

Für das Chimichurri:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Limette (Saft davon)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Thymian
- 1 EL Oregano
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

Selbstverständlich
symposion hotels

Die Zubereitung:

Steak:
Die Steaks etwa 30–60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

Den Grill auf etwa 260 °C vorheizen und dabei zwei Zonen einrichten: eine für direkte und eine für indirekte Hitze. Die Steaks leicht mit Öl einreiben und großzügig salzen. Auf der direkten Hitze jede Seite 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Steaks auf die indirekte Hitzezone legen und etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

Das Fleisch vom Grill nehmen, locker in Alufolie wickeln und nochmals 5 Minuten ruhen lassen. Die gewünschte Kerntemperatur sollte 53–55 °C betragen. Nach dem Ruhen die Steaks auspacken, frisch mit Pfeffer würzen und servieren.

Chimichurri:
Petersilie gründlich waschen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Thymian, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Petersilie, Schalotte und Knoblauch zu den Gewürzen geben und gemeinsam leicht anmörsern. Den Limettensaft und den Weißweinessig einrühren. Zum Schluss das Olivenöl untermischen und alles gut vermengen. Ein Lorbeerblatt in die fertige Sauce stecken.

Die Chimichurri in ein Glas füllen, verschließen und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das Symposion Hotel Rainers21 wünscht dir einen guten Appetit! Viel Freude beim Nachgrillen!

Selbstverständlich symposion hotels