



Black Angus Hanging Tender



4 Personen



Vorbereitung: 10 Minuten
Grillieren: 15 - 20 Minuten



indirekt bei 240°C

direkt bei 300 - 400°C oder
mit Sizzle Zone bei 800°C

Einkaufsliste

- 3-4 Stück Black Angus Hanging Tender zu 300 - 400g
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- Hochwertige Meersalz-Flocken
- 1 Jalapenos
- 2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Grill auf maximale Hitze aufheizen (Falls vorhanden Sizzle Zone vorheizen).
2. Gusspfanne auf den Grillrost legen und vorheizen
3. Hanging Tender auf direkter Hitze für 1 Minuten pro Seite scharf anbraten.
Bei der Sizzle Zone genügen 20 bis 30 Sekunden pro Seite.
4. Steak nun in die Gusspfanne legen und Butter und Öl dazugeben.
5. Knoblauch, Jalapenos und Rosmarin in die Pfanne geben.
6. Die geschmolzene Butter mit dem Pinsel immer wieder über das Fleisch verteilen und weiterbraten bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.
Die Empfohlene Kerntemperatur beträgt 54°C
7. Steak aufschneiden und wieder in die Pfanne legen. Je nach Gusto nochmals mit Meersalz-Flocken bestreuen.

Beilagen

Als Beilage eignen sich Fächerkartoffel, Foccacia und Austernpilze