



Kreiert von Christian Schilcher



© Marja Kantzaj

Gourmet-Atelier Steirerhütte

Dry Aged Kalbinnen-Tomahawk- Steak mit steirischem Spargel, Butter Mayo und Tomate BBQ-Dip

Steaks und Spargel nach Belieben

Für die Butter Mayo:

*Ein Eidotter in Bio Qualität • 1/2 TL Senf • 1 cl Apfel Balsam Essig • 1 EL Limettensaft
150-200 ml Sonnenblumenöl • 50 g Butter • Salz & Pfeffer*

Eidotter, Senf, Apfel Balsam Essig, Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Danach 150-200 ml Sonnenblumenöl – je nach gewünschter Festigkeit – und ca. 50g zerlassene Butter (nicht zu heiß) hinzufügen und weiter aufschlagen.

Für das Dry Aged Kalbinnen Tomahawk Steak:

Steak aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen (dauert ca. 3-4 Std.). Das Steak mit Altauseer Bergkern-Salz das Steak einreiben und bei ca. 250°C am Rost vom Big Green Egg grillen. Öfters wenden. Wenn die Kerntemperatur des Steaks 56-58°C beträgt ist es medium gegrillt. Vom Rost nehmen mit Spargel und Butter Mayo sowie mit Tomate BBQ-Dip anrichten. Dazu empfehlen wir ein frisches Wurzelbrot.

Spargel zwei Minuten in einem Salz-Zucker-Wasser köcheln anschließend am Big Green Egg mit dem Steak am Rost für ca. 3 Minuten fertig grillen.

Rezept für den Tomaten BBQ Dip: siehe www.gourmet-atelier.at/video