

Tomahawk Steak vom Grill (oder Pfanne)

Tomahawk Steak vom Grill (oder Pfanne)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [26.6.2019](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 4 Personen

Meersalz (zum Würzen nach dem Grillen)
1 Tomahawk Steak ca. 1.2 kg ist für 4 Personen
Pfeffer (zum Würzen nach dem Grillen)

Anleitungen

2 EL Sonnenblumenöl
Das Fleisch 45 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
Den Grill bzw. die Pfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten zwischen 90 und 120 Sekunden scharf angrillen.
Auf dem Grill nun das Fleisch in die indirekte Hitze legen und bei 140 Grad auf die gewünschte Kerntemperatur bringen.

Für «medium» zwischen 55 und 57 Grad. Ohne Grill das Fleisch bei 140 Grad in den Ofen schieben und ebenso verfahren.

Nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur das Fleisch noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
In Scheiben schneiden (gegen die Faser schneiden) und mit Meersalzflöcken und Pfeffer würzen und servieren.

Barbeque Sauce für 10 Personen

1 kg Tomaten Ketchup
30g Apfelessig
20g Sojasauce
30g Whisky
20g Worcester Sauce
Saft von 1 Zitrone
2g Cayennepfeffer
25g Currypulver
25g Paprikapulver
2 Knoblauchzehen gepresst
50g Honig
3g Majoran
3g Rosmarin
3g Thymian
0.5 Liter Cola zu Sirup einkochen

Zubereitung:

Cola mit dem gepressten Knoblauch einreduzieren, Kräuter fein hacken das Ketchup und alle anderen Zutaten dazugeben aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen,
den Whisky zum Schluss dazugeben. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden

