



ALLES VOM GRILL

Gegrillte Pommes mit Trüffelöl & Parmesan. Hohrückensteak & Mini Peperoni

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zubereitung für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 45 Min.

Zutaten

- 4 Stück Hohrückensteak à 200g
- 200g farbige Mini Peperoni
- 1 Kg mehligkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- Fleur del Sel oder Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- 120g geriebener Parmesan vom Stück
- Ca. 0.5dl Trüffelöl, je nach Wunsch

Zubereitung

Kartoffeln waschen. Nicht schälen. Ich habe grosse Schnitze geschnitten. Etwas Olivenöl dazu und mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Mini Peperoni habe ich halbiert, entkernt und auch mit etwas Olivenöl eingerieben. Mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zuerst habe ich die Pommes auf den Grill gegeben und einfach mal etwas sein lassen. Bei einer Hitze von ungefähr 180 Grad schön knusprig grillen. Immer wieder mal wenden. Ca. 15-20 Min nach dem Start der Pommes, habe ich die Mini Peperoni auf den Grill gelegt und solange gegrillt, bis sie eine tolle schöne Farbe bekamen. So etwa 10 Min auf jeder Seite. Die Pommes nicht vergessen. Nicht, dass sie schwarz werden. Wenn du die gewünschte Farbe bekommen hast, kannst du das ganze vom Grill nehmen und um es noch warm zu behalten in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa bei 85 Grad. Nun kannst du die Hohrückensteaks auf den Grill geben und von jeder Seite ca. 8 Minuten brutzeln lassen. Nur einmal wenden! Ganz wichtig. Danach vom Grill nehmen und ca 5 Minuten in Alufolie einpacken und ruhen lassen. Kurz vor dem servieren mit Pfeffer und etwas Fleur del Sel würzen.

-> Nun kommt der absolute Kick für die Pommes: Pommes in eine Schüssel geben und mit etwas Trüffelöl beträufeln und gut vermischen. Pommes auf den Teller anrichten. Frischer Parmesan, wenn möglich vom Stück direkt über die Pommes reiben. Himmlisch. Zum Schluss das Fleisch und die Mini Peperoni schön auf dem Teller anrichten und Hopp dä Bäsä runter damit. Ein feines Stück Brot dazu nicht vergessen. Dazu passt ein guter Schluck Bier oder ein feiner fruchtiger Rotwein.

Ergänzung für Diabetiker:

Pro Portion 25g KH gerechnet

Food-Buddy

Ralph

Design, Fotos & Kreation www.food-buddys.ch