

Tomahawk Steak mit Bärlauchkruste (Rindssteak min. 2x400g)

Rezept für 4 Personen

1 (ca.1,2 kg)	Rind Tomahawk Steak	abtrocknen
3 EL	Erdnussöl	in eine Schüssel geben
1 Zweig	Rosmarin	zupfen, hacken, begeben
1 Zweig	Thymian	zupfen, begeben
1 g	Paprika	begeben
1 g	weisser Pfeffer	mahlen, begeben
1 Messerspitze	Zimt	begeben, gut vermischen, Thomahawk marinieren (min. 40min)

Bärlauchkruste

2	Toastbrot	Ränder entfernen, in Mixer geben
50 g	Bärlauch	waschen, schleudern, trocknen, begeben, zu einer feinen Masse mixen
100 g	Butter (weich)	in Würfel schneiden, in Schüssel geben, Toast-Bärlauchmix begeben
5 g	Salz	begeben
10 g	Senf	begeben
1 g	Paprika	begeben
1	Eiweiss	begeben, von Hand gut vermischen bis eine gleichmässige Paste entsteht

5-10mm viereckig auf ein Blech auswalzen (Grösse des Thomahawk)

kaltstellen, 10min vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen



Fertigung:

Thomahawk direkt aus dem Kühlschrank salzen und in einer heissen Bratpfanne stark sautieren (2min) oder auf dem Grill grillieren

herunternehmen und 30min stehen lassen

Kruste darauf geben, Ofen auf 200°C Oberhitze vorheizen

auf 54°C Kerntemperatur ca. 8-14min backen, rausnehmen und 10min abstehen lassen

aufschneiden, wenn gewünscht wenig Fleur de sel auf Schnittfläche geben und servieren