

ROASTBEEF STEAKS IM "PARTYMODUS RÜCKWÄRTS"

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Roastbeef Steaks (je ca. 300g)
- Salz

Zubereitung:

1. Salzen

- Salze die Roastbeef Steaks mindestens eine Stunde vor dem Grillen leicht, um das Fleisch zart und geschmackvoll zu machen.

2. Vorgaren

- Um sicherzustellen, dass das Fleisch saftig bleibt, gare es bei niedriger Temperatur im Inneren der Grillkammer. Heize den Grill auf eine maximale Temperatur von 120°C auf und lasse die Steaks auf eine Kerntemperatur von 52°C garen, wenn du ein Medium-Finish wünschst. Du kannst auch eine Sous Vide-Methode anwenden und das Fleisch bei 52°C für eine Stunde vorgaren.

3. Grillen

- Sobald die Steaks vorgegart sind, grille sie bei hoher Hitze auf der Infrarotzone (Sizzle Zone), indem du sie mehrfach drehst. Die Temperaturen an der Sizzle Zone können zwischen 800°C und 1000°C liegen und verleihen dem Fleisch eine kräftige Kruste, Röstaromen und ein schönes Branding. Das Fleisch zieht noch um etwa 3°C nach und erreicht dann eine Kerntemperatur von ca. 56°C, was ein perfektes Medium ergibt.

4. Servieren

- Nimm das gegrillte Roastbeef vom Grill und lass es für ein paar Minuten ruhen, bevor du es in dünne Scheiben schneidest. Serviere es dann mit deinen bevorzugten Beilagen und genieße das saftige und köstliche Ergebnis.

Deutschland grillt!

Feuer und Flamme für grenzenlosen Genuss