

Tomahawk-Steak mit Kaffee-Chili-Kruste

Rezept von Peter Heneis, Wirtshaus im Wein-gut Hutter in Krems



Zubereitung

Das Marinieren

1. Für die Würzmischung, Kreuzkümmel & Kaffeebohnen in einer Gewürzmühle fein mahlen (Kaffeemühle), dann in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten daruntermischen.
2. Die Steaks dünn mit ÖL bestreichen & die Würzmischung gut in das Fleisch einmassieren. Die Steaks abdecken & vor dem Grillen 20-30 min., Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten.
3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Steaks über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (ca. 6 min). Einmal wenden. (Wenn sich die Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte starke Hitze ziehen.) Vom Grill nehmen und 3-5 min., ruhen lassen.

Marillen-Paradeiser-Salsa

Den Strunk der Tomaten entfernen und das Fleisch mit den Kernen in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln.

In einer Pfanne das Olivenöl auslassen und die Zwiebeln & Knoblauchwürfel darin andünsten, Tomatenmark dazugeben & restliche Zutaten dazugeben & ca. 15. Min leicht köcheln lassen.

Zutaten für 4 Personen

Tomahawk-Steaks

- 4 Tomahawk-Steak, je gut 200 g schwer & 2,5 cm dick (in unserem Fall waren es zwei Steaks à ca. 1,3 Kilo, was die Grilldauer entsprechend verlängert)
- Olivenöl

Für die Würzmischung

- 2 TL Kreuzkümmel , geröstet
- 2 EL dunkel geröstete Kaffeebohnen
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Marillen-Paradeiser-Salsa

- 8 große fleischige Paradeiser (am besten Oxenherz)
- 4 Zwiebeln
- 4 Stück Wachauer Marillen
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- frischer Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schuss Paradeiseressig

Kurz vor dem Servieren, Paradeiseressig und frischen Basilikum dazu geben.

Anrichten

Die feinen Steaks auf die Salsa setzen & sofort servieren.

Beilagen-Tipps von Peter Heneis

Man könnte dazu noch frische, gerillte Steinpilze reichen & frische Blattsalate aus dem Garten.