

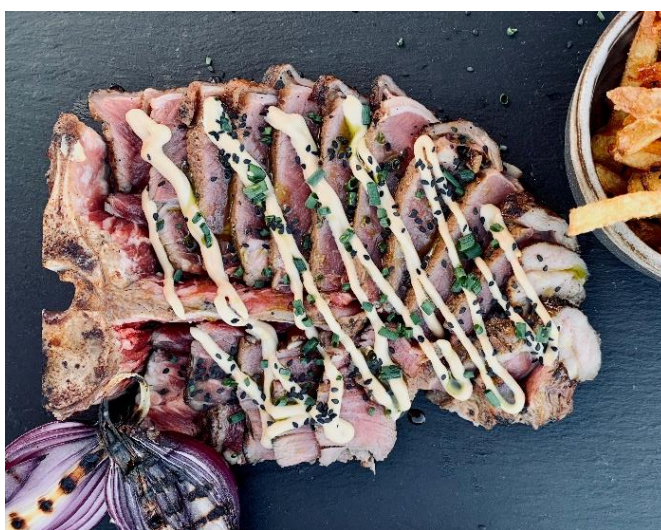
Ernst Gouws empfiehlt:

T-Bone Steak mit Soja-Mayonnaise

& THE 19th Pinotage

Zutaten für 2 – 4 Personen

2 T-Bone Steaks à 700 g
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
150 ml dunkle Sojasauce
4 EL Olivenöl
2 Eigelbe
1 EL Weißweinessig
1 EL feinkörniger Senf
1 EL dunkle Sojasauce
1 Prise weißer Pfeffer
250 ml Sonnenblumenöl
1 EL lauwarmes Wasser
Schnittlauch und schwarzer Sesam
Geschlossener Grill (z.B. Kugelgrill)



Zubereitung

T-Bone Steaks 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl, 150 ml Sojasauce und Knoblauch gut vermengen. T-Bone Steaks mit der Marinade auf beiden Seiten einreiben und 1 Stunde einziehen lassen.

In einer Rührmaschine auf mittlerer Stufe 2 Eigelb, 1 EL Weißweinessig, 1 EL feinkörnigen Senf, 1 EL dunkle Sojasauce und 1 Prise weißen Pfeffer gut miteinander verrühren. Rührmaschine auf sehr kleine Stufe einstellen und 250 ml Sonnenblumenöl sehr langsam dazugeben (erst tropfenweise, dann mit sehr dünnem Strahl). Hier ist viel Geduld gefragt, damit die Mayonnaise nicht gerinnt! Zum Schluss 1 EL lauwarmes Wasser langsam unterrühren. Fertige Mayonnaise 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Auf einem heißen Grill (270 – 300 °C) Steaks von jeder Seite 4 Minuten auf dem Rost direkt über der Glut grillen. Steaks danach im weniger heißen Bereich des Grills bei geschlossenem Deckel indirekt circa 10 Minuten nachgaren lassen. Gesamtgrillzeit 18 – 20 Minuten, wenn die Steaks »medium« sein sollen.

Tipp: Die Zubereitung gelingt auch in einer heißen, gusseisernen Pfanne und anschließendem Nachgaren im 200 °C warmen Backofen.

Fleischstücke mit scharfem Messer vom Knochen trennen und in schmale Streifen schneiden. Zum Servieren den Knochen auf einen Teller legen und die Fleischstücke ähnlich einem Carpaccio darum drapieren. Danach großzügig mit Soja-Mayonnaise beträufeln und Schnittlauch sowie schwarzen Sesam darüberstreuen.

Dieses gut gewürzte T-Bone Steak freut sich als Begleitung über THE 19th Pinotage.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de