WAGYU SKIRT STEAK MIT CHIMICHURRI

Rezeptvorschlag

ZUTATEN

1	Wagyu Skirt Steak (Inside oder Outside)
	Grobes Meersalz

Chimichurri Zutaten

1	Bund glatte Petersilie
2	Knoblauchzehen
1	kleine rote Zwiebel
1	Chilli (je nach Schärfe)
	frischer Oregano nach Geschmack
	frischer Rosmarin nach Geschmack
	hochwertiges Olivenöl
1	Limette
½ TL	schwarzer Pfeffer, ganze Körner
1 TL	grobes Meersalz

EQUIPMENT

Gas- oder Kohlegrill, Feuerplatte oder Grillplatte

Vorbereitung

Die Aromen der Chimichurri entfalten sich erst mit der Zeit, weshalb du die Chimichurri am besten schon einen oder zwei Tage im Voraus zubereitest.

Hacke alle Zutaten der Chimichurri fein und gebe sie in einen Mörser. Füge Olivenöl und den Saft der Limette, Salz und Pfeffer hinzu und zermahle alles im Mörser, bis du eine dickflüssige Konsistenz hast.

Den Grill bereitest du für starke direkte Hitze bei ca. 250°C vor. Es darf auch gerne etwas heißer sein.

WAGYU SKIRT STEAK MIT CHIMICHURRI

Rezeptvorschlag

ZUBEREITUNG

Bestreue dein Wagyu Skirt Steak mit etwas groben Meersalz von beiden Seiten. Im Anschluss grillst du es von beiden Seiten für ca. 2 bis 3 Minuten scharf an. Je nachdem welche Kerntemperatur du gerne hast, kannst du das Wagyu Skirt Steak noch in dem indirekten Bereich deines Grills legen. Als Faustregel beim Wagyu Skirt Steak kann man mit 4 Minuten insgesamt für medium rare und 6 Minuten für medium rechnen.

Wenn du das Wagyu Skirt Steak vom Grill nimmst, lässt du es am besten noch 2 bis 3 Minuten ruhen, bevor du es gegen die Faser in schmale Tranchen schneidest. Jetzt kannst du es zusammen mit der Chimichurri servieren.

Tipp: Achte gerade beim Wagyu Inside Skirt darauf, dass du es max. bis medium grillst. Ansonsten wird es zu fest un fast ungenießbar. Die Chimichurri passt auch sehr gut zu einer Bavette!