WAGYU FLANKSTEAK
MIT KRÄUTER-SCHAFSKÄSE FÜLLUNG

Rezeptvorschlag

WAGYU FRANKENHÖHE

ZUTATEN

Wagyu Flanksteak

Frische Kräuter nach belieben

Schafskäse

Olivenöl

Salz

Pfeffer

EQUIPMENT

Gas- oder Kohlegrill

Filetiermesser

Küchengarn

Vorbereitung

Als erstes bereitest du das Flanksteak vor und schneidest es mit einem Schmetterlingsschnitt auf, damit du es aufklappen und vor dir ausbreiten kannst. Weil das Flanksteak ein flacher Muskel ist, musst du beim Aufschneiden sehr vorsichtig sein. Am besten nimmst du dazu ein flexibles Filetiermesser und schneidest Stück für Stück von der langen rechten Seite zur langen linken Seite.

Wenn du das Flanksteak vor dir aufgeklappt hast, pinselst du es mit etwas Olivenöl ein. Im Anschluss salzt und pfefferst du es und verteilst die geschnittenen, frischen Kräuter auf dem Flanksteak und bröselst den Schafskäse darüber.

Nach dem du deine Füllung auf dem Flanksteak verteilt hast, rollst du es fest auf, so dass nichts entweichen kann. Jetzt kannst du das gefüllte und aufgerollte Wagyu Flanksteak mit Küchengarn zubinden.

WAGYU FLANKSTEAK
MIT KRÄUTER-SCHAFSKÄSE FÜLLUNG

Rezeptvorschlag

WAGYU FRANKENHÖHE

ZUBEREITUNG

Nimm das mit Küchengarn zugebundene Flanksteak und lege es in den direkten Bereich auf deinen Grill. Wenn du das Flanksteak rundherum bei direkter mittlerer Hitze angebraten hast, kannst du es in den indirekten Bereich legen. Am besten steckst du jetzt ein Fleischthermometer in das Flanksteak hinein und wartest, bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat. Bei 54 bisi 56 Grad Celsius ist es im Kern zartrosa.

Flank Steak vor dem Aufschneiden

Flank Steak aufgeklappt

Mit Küchengarn gebunden

Füllung ausgebreitet

www.bbq-oemer.de
BBQ ÖMER
Leckeres vom Grill

WAGYU FLANKSTEAK
MIT KRÄUTER-SCHAFSKÄSE FÜLLUNG

Rezeptvorschlag

Kontrolle der Kerntemperatur

Angeschnittenes Flanksteak

Tipp: Bei diesem Gericht kannst du deine ganze Kreativität ausspielen und das Flanksteak nahezu allen füllen, was dir einfällt. Pesto, Parmesan, Speck und viele mehr. Lass deiner Fantasie freien Lauf.