

Gegrilltes Entrecôte

Zutaten:

... für das Entrecôte

800 g Entrecôte (Zwischenrippenstück)
Salz
Bunter Pfeffer (gemörsert)

... für die Salt Potato

800 g Drillingskartoffeln
Salz
Butter
Rosmarin

... für die Whisky-Barbecue-Sauce

1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
300 g passierte Tomaten
1 EL Worcestershiresauce
2 EL Weinessig
4 EL Ketchup
100 ml Whisky (z.B. Jack Daniels)
1 EL brauner Zucker
Tomatenmark
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)

... für die Maiskolben

2 Maiskolben
Butter

Zubereitung:

... für die Salt Potato

Drillings in Salzwasser kochen, danach halbieren und zusammen mit Butter sowie einem Zweig Rosmarin in eine Alufolie geben, zudrehen und auf den Grill legen.

... für das Entrecôte

Das Entrecôte auf 200 g portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von beiden Seiten über der Flamme grillen. Danach bei indirekter Hitze ziehen lassen.

... für die Maiskolben

Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die Maiskolben ins Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und trocken tupfen. Danach die Maiskolben mit Butter einreiben, auf den Grill legen und bräunen.

... für die Whisky-Barbecue-Sauce

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einem Topf bei schwacher Hitze 1 Minute erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten dünsten.

Nach und nach passierte Tomaten, Worcestershiresauce, Tomatenmark, Essig, Ketchup, Whisky und braunen Zucker zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Anschließend die Barbecue-Sauce in eine kleine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

