



Tomahawk Steak (Herz) mit Rosmarinkartoffeln

by Joscha Bastians



Das leckerste Geschenk vom Gasgrill für eure Liebsten.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

Vorab solltet ihr beim Kauf eures Steaks darauf achten, dass es schon eine halbe Herzform hat. Also unten schön spitz zulaufend und oben möglichst rund, was später sonst auch noch etwas korrigiert und verschönert werden kann.

1. Wenn an eurem Steak oben noch Knochenreste vorhanden sind, müssen die zunächst mit einem Messer entfernt werden.
2. Das Steak in der Mitte, also im Verlauf des Knochens, durchschneiden, aufklappen und dry brinen (ordentlich mit Salz würzen). Anschließend etwas durchziehen lassen.
3. Die Kartoffeln halbieren, damit sie alle die gleiche Dicke haben
4. Eine beliebige Menge Pflanzenöl auf der Plancha verteilen
 - Je mehr Öl, desto knuspriger werden die Kartoffeln (bei weniger Öl sind sie etwas fettärmer)
5. Den Rosmarin vom Stängel zupfen und mit dem Salz bzw. Pfeffer gleichmäßig über dem Öl verbreiten
6. Anschließend die Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf der Plancha verteilen
 - Die Brenner unter der Plancha auf kleinste Stufe regulieren und zusätzlich einen weiteren Brenner (möglichst weit von der Plancha entfernt) auf kleinste Stufe stellen
 - Die Deckeltemperatur sollte dann zwischen 180-200°C betragen
 - Schaut nach 20-30min gerne mal unter die Kartoffeln, ob die gewünschten Röstaromen erreicht sind. Falls ja dreht die Brenner unter der Plancha aus und neben der Plancha an, damit die

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha o.ä.
- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillhandschuhe
- Pfannenwender
- Marinadenhandschuhe
- Fleischgabel

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Tomahawk Steak ODER Côte de Boeuf
400g	Kleine Kartoffeln
1-2 Stängel	Rosmarin
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Pflanzenöl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Wenn euer Partner das Steak etwas dünner und durch mag, dann schneidet ihr das Steak nicht in der Mitte durch. So wird euer Stück auch dicker und ihr erreicht eine andere Gartemperatur, wenn gewünscht
- Die Kartoffeln sollten möglichst klein sein und die gleiche Größe haben



Garraumtemperatur erhalten bleibt und die Kartoffeln auch von innen weiter gar ziehen

7. Wenn die Kartoffeln auf dem Grill sind, kann zeitnah das Steak angegrillt werden. Dazu die Brenner neben der Plancha zum Vorheizen (ca. 15min) voll auf- und unter der Plancha ausdrehen, damit die Temperatur später für die Kartoffeln nicht zu hoch wird.
8. Etwas Fett, welches beim Tranchieren abgeschnitten wurde, gerne nutzen, um das Rost etwas einzufetten. Das Steak zunächst von der aufgeschnittenen Seite aus angrillen, danach die restlichen 3 Seiten mit Röstaromen versorgen.
9. Nach dem Angrillen alle Brenner auf niedrigste Stufe drehen, damit die Kartoffeln und das Steak gar ziehen können. Das Steak wird jetzt noch an verschiedenen Stellen mit Kernthermometern versehen
 - Die Deckeltemperatur sollte bei ca. 150°C sein
 - Das Fleisch ist gar zwischen 52-60°C je nachdem, welche Kerntemperatur ihr bevorzugt

- Das Fleisch komplett ans Guss Rost drücken, damit ein schönes, gleichmäßiges Branding entstehen kann