

Tomahawk Steak vom Grill

Der Begriff „Tomahawk Steak“ bezeichnet an sich ein dickes Rib Eye Steak, an dem der lange Rippenknochen wie der Stiel eines Indianerbeiles aussieht. Diese Steaks sind nicht nur wegen der spektakulären Optik, sondern auch ihres kräftigen Fleischaromas in der Grillszene überaus beliebt. Und mit dem würzigen Fleisch des Kalb rosé gibt es jetzt eine weitere, besonders edle Variante am Rost.

Nicht anders als ein Tomahawk Steak vom Ochsen oder der Kalbin will auch das langbestielte Rib Eye vom Kalb rosé am liebsten nur medium rare gebraten werden. Damit unterscheidet es sich gründlich vom Milchkalb-Steak bzw. -Kotelett, dem eher die Garstufe „medium“ steht.

Zutaten für 4 Portionen:
2 dicke Tomahawk Steaks, je ca. 500 g vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
2-3 EL Rapsöl
Fleur de Sel
grob gestoßener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Vorgangsweise bei diesem prächtigen XL-Stielkotelett ist am Grill nicht viel anders als bei einem gut gereiften, dicken Rindersteak. Nur mit dem Unterschied, dass jenes vom Kalb rosé die gewünschte Kerntemperatur um einen Tick früher erreicht.

Also wird auch hier das Steak bereits mindestens eine gute Stunde vor dem Grillen kräftig gesalzen. Das entzieht dem Fleisch kaum Feuchtigkeit und verbessert später sogar die Saftigkeit des Steaks. Dann wird der Grill gut auf etwa 270-300°C vorgeheizt und der Rost etwas geölt. Vorzugsweise ist das ein Gusseisenrost mit breiten Stäben, denn das gibt die schönsten Grillmarkierungen.

Dann wird auch die Oberfläche des Steaks mit Rapsöl eingerieben, damit die Röststoffe auf dem Fleisch bleiben und nicht am Rost kleben. Der letzte Teil des langen Rippenknochens wird zudem mit etwas Alufolie umwickelt, damit er nicht beim Kontakt mit dem heißen Rost unschön verbrennt.

Nun wird das Steak kurz auf der Fettkante stehend angebraten, anschließend auf jeder Seite – je nach Dicke – drei bis vier Minuten gegrillt. Danach wird der Grill bei geschlossenem Deckel einfach abgedreht, um das Fleisch (mit einem Temperaturfühler darin) bei milder Hitze auf die Kerntemperatur von 58°C nachgaren zu lassen. In einem Kohlegrill geht dieser Temperatursturz nur schlecht, da kann man in ein Backrohr mit 100-120°C ausweichen. Angeschnitten wird das Steak natürlich erst nach einer kurzen, weiteren Rastphase.

Mit auf den Teller kamen bei uns ganze, im Grill gebackene Süßkartoffeln und geröstete Kräutersseitlinge, deren leichte Süße ausgezeichnet mit dem delikats-würzigen Fleisch des Kalb rosé zusammenpassen.

