

## Rezept

# Entrecôtes Doubles in Kaffeemarinade

Ein Rezept von Entrecôtes Doubles in Kaffeemarinade, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1/2</b> rote Chilischote
<b>4 EL</b> Zucker	<b>200 ml</b> Schwarzbier
<b>100 ml</b> starker Espresso	<b>1/4 TL</b> gemahlene Zimtblüte (ersatzweise 1/2 TL Zimtpulver)
<b>2</b> Entrecôtes doubles aus dem Zwischenrippenstück (à ca. 500 g, Rind)	Salz
Holzkohlegrill mit Deckel	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Fleischthermometer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, gründlich trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die Chilihälfte waschen und putzen. Den Zucker in einem Stieltopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald er eine goldbraune Farbe annimmt, mit Schwarzbier und Espresso ablöschen und bei mittlerer Hitze um ca. die Hälfte einkochen. Dann Zitronenschale, Zimtblüte oder Zimtpulver und Chilihälfte zugeben. Die Marinade vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Steaks trocken tupfen, falls nötig von Sehnen befreien und mit der abgekühlten Marinade übergießen. Abgedeckt ca. 24 Std. im Kühlschrank marinieren.
3. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade nach Belieben erhitzen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen.
4. Den Grill anheizen, dabei die Kohlen oder Briketts am Rand aufhäufen, sodass in der Mitte eine Zone ohne direkte Hitze entsteht.
5. Sobald sich auf den Kohlen oder Briketts eine graue Ascheschicht gebildet hat, das Fleisch salzen und direkt über die Glut auf den Rost legen. 4 Min. grillen, dann wenden und die andere Seite ebenfalls 4 Min. über direkter Hitze grillen.
6. Die Steaks in die Mitte schieben, sodass sie über indirekter Hitze weitergegart werden. In eines der Steaks an der dicksten Stelle das Fleischthermometer stecken. Den Deckel des Grills schließen und die Steaks ca. 45 Min. bei kleiner Hitze weitergaren, bis sie eine Kerntemperatur von 58° erreicht haben (sie sind dann rosa). Dabei zwischendurch mithilfe eines Silikonpinsels mit Marinade bestreichen und wenden.

7. Die fertigen Steaks mit schwarzem Pfeffer würzen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer quer zur Faser in Scheiben schneiden. Sofort servieren. Dazu passt ein Avocadodip.