

Rezept

Pfefferige Rib-Eye-Steaks vom Grill

Ein Rezept von Pfefferige Rib-Eye-Steaks vom Grill, am 07.11.2024

Zutaten

3 Rib-Eye-Steaks (je ca. 00 g)	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin	1 TL Wacholderbeeren
2 TL schwarze Pfefferkörner	5 EL Olivenöl
Fleur de Sel	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Knoblauch schälen, Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen, beides fein hacken. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner nacheinander im Mörser grob zerreiben, dann miteinander mischen.
2. Knoblauch, Rosmarin und Gewürze mit dem Öl mischen, die Steaks darin wenden. Die Steaks am besten in eine Plastikbox geben, gut verschließen und mindestens 6 Std. (oder auch über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Den Gas- oder Holzkohlegrill gut anheizen. Dann die Steaks wieder in der Marinade wenden, mit ca. 15 cm Abstand zur Hitzequelle auf den Grillrost legen und von jeder Seite 4-5 Min. grillen. Die Steaks vom Grill nehmen, mit Fleur de Sel würzen und vor dem Portionieren möglichst noch 3-4 Min. ruhen lassen.