

Rezept

Toskanische Hacksteaks

Ein Rezept von Toskanische Hacksteaks, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch oder Kalbshackfleisch	2 EL Ricotta
Salz	Pfeffer
¼ TL getrockneter Thymian	¼ TL getrocknete Pfefferminze
8 frische Salbeiblätter	125 g Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL Olivenöl	4 feste Tomaten
Öl für den Rost	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Ricotta, Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen und jeweils mit angefeuchteten Händen zu einem runden Steak (8 cm Ø) formen. Eine ausreichende Menge Küchengarn (ca. 1 ½ m) in kaltes Wasser legen.
2. Die Salbeiblätter mit feuchtem Küchenpapier abreiben und auf jedes Steak 1 Blatt legen. Jeweils 2 Speckscheiben über Kreuz aufeinanderlegen, 1 Hacksteak in die Mitte setzen und in die Speckscheiben einpacken. Mit Küchengarn zu Päckchen verschnüren und mit etwas Olivenöl bestreichen.
3. Den Grill anheizen. Die Tomaten waschen und quer halbieren, die Schnittflächen salzen und pfeffern. Die Tomaten mit übrigem Olivenöl bestreichen.
4. Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Steaks auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 7 - 8 Min. grillen. Zugleich am Rand des Grillrosts die Tomaten erst auf den Schnittflächen, dann auch auf der Hautseite grillen, bis sie schön gebräunt sind. (Tomaten mit weicherem Fruchtfleisch auf geölte Alufolie setzen und rösten.)