

Grillrezepte

Höllengeuer Steak Aus Mexiko

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Grill, Mexiko, Rind, Soße, Außergewöhnlich,

SPEZIALZUBEHÖR

2	Becher Holzspäne; 1 Std. In - kaltes Wasser einweich und abtropfen lassen (nach - Wunsch)	1	Knoblauchzehe; in Scheiben - geschnitten
2	(-4) Chili de arbol; oder andere getrocknete scharfe - rote Chilischoten (4 sorgen für eine nette - Schärfe)	3 Essl.	Koriandergrün; grobgehackt
2 große	Tomaten	1 Essl.	(-2) Limettensaft
0,33 mittelgr.	Zwiebel; in Scheiben - geschnitten		Salz
		4	Schwarzer Pfeffer; frisch - gemahlen, nach Geschmack
			Filet- oder T-Bone-Steaks - (je ca. 1 cm dick geschnitten)
		4 große	Tortillas oder
		8 kleine	Tortillas

Direktes Grillen 1. Den Grill auf höchster Stufe anheizen. Beim Gasgrill Holzspäne vor dem Anheizen in den Räucherkasten geben.

2. Die Chilischoten in warmem Wasser ca. 20 Min. einweichen, bis sie biegsam sind.

3. Inzwischen die Tomaten unter dem Backofengrill bei starker Hitze 6-8 Min. grillen, bis die Haut geschwärzt ist und Blasen wirft. Zum Abkühlen auf einen Teller legen. Die Chillies abtropfen lassen und (für eine mildere Salsa) entkernen. Chillies, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Koriandergrün mit Küchenmaschine oder Pürrierstab zu einer groben Paste zerkleinern. Limettensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack zufügen und in eine Servierschüssel füllen. Die Salsa soll ein intensives Aroma haben.

4. Beim Holzkohlegrill die Holzspäne auf die Briketts geben. Den Rost einfetten. Die Steaks von einer Seite kräftig salzen. Mit der gesalzenen Seite auf den heißen Rost legen und unter Wenden nach Geschmack garen (2-3 Min. von jeder Seite für ein rosa Steak). Auf eine Platte legen und 3 Min. ruhen lassen.

5. Die Tortillas auf den Rost legen und von jeder Seite kurz grillen, bis sie weich und biegsam, jedoch nicht gebräunt sind. Die Steaks mit den Tortillas servieren, die Salsa getrennt dazu reichen.

Salsa-Reste im Kühlschrank aufbewahren - sie schmeckt großartig zu Kartoffelchips.

Dieses Rezept kommt buchstäblich direkt aus dem Höllengeuer. Es stammt aus dem Steakhouse "Mitla" in Juarez, Mexiko, und "mitla" bedeutet in der Sprache der Nahuatl-Indianer Hölle. Das außergewöhnliche Aroma der Steaks im "Mitla" kommt daher, dass sie über flammenden Mesquitholz-Scheiten gegart werden. Einen ähnlichen Geschmack erhalten Sie, wenn Sie Mesquitholz-Späne ins Feuer geben. Ich empfehle, die Tomaten für die Salsa im Backofen zu grillen. So können sie während des Anheizens gegrillt werden, und die Salsa lässt sich im voraus zubereiten.