



Tomahawk Steak grillen mit Quetschkartoffeln & Krautsalat

Zutaten

Für das Tomahawk Steak

- 1 Tomahawk Steak ca. 990 g, mit Knochen
- Grobes Meersalz oder Fleur de Sel
- Optional: Hochwertiger schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Für die gerösteten Quetschkartoffeln

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln mittelgroß
- 3-4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- Salz und grober Pfeffer
- Optional: Frische Kräuter z.B. Rosmarin oder Thymian

Für den bunten Krautsalat

- 150 g Weißkraut fein gehobelt
- 150 g Rotkraut fein gehobelt
- 1 kleine Karotte geraspelt
- 1/2 kleine Zucchini geraspelt

Für die Vinaigrette

- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL heller Essig z.B. Weißweinessig
- 1 TL Senf mittelscharf
- 1 Prise Zucker oder Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

Vorbereitung & Krautsalat

Das Tomahawk Steak etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Großzügig von allen Seiten salzen.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar, aber nicht zu weich sind. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Für den Krautsalat Weiß- und Rotkraut fein hobeln. Karotte und Zucchini raspeln. Alle Zutaten für die Vinaigrette verquirlen, über das Gemüse geben, gut durchkneten und bis zum Servieren ziehen lassen.

Das Grill-Setup

Den Grill für zwei Zonen vorbereiten: Auf der einen Seite die Grillkohle hoch aufhäufen (direkte Hitze), die andere Seite frei lassen (indirekte Wärme). Der Grill sollte eine hohe Grundhitze für das Angrillen haben.

Steak grillen & Kartoffeln quetschen

Das Steak über der direkten Hitze von beiden Seiten je 2–3 Minuten scharf angrillen, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Danach das Fleisch in die indirekte Zone legen, den Grilldeckel schließen und das Steak bei ca. 120–140 °C auf eine Kerntemperatur von 54 °C (Medium) garziehen lassen.

Während das Steak gart, die vorgekochten Kartoffeln in eine Grillpfanne setzen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem flachen Glas vorsichtig flach quetschen, sodass die Schale aufplatzt.

Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern (und Kräuter dazugeben) und in der Pfanne auf dem Grill (ebenfalls in der Hitzezone) knusprig und goldbraun backen.

Anrichten

Das Tomahawk Steak vom Grill nehmen und auf einem Brett vor dem Aufschneiden 5–10 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und nach Wunsch mit etwas frischem Pfeffer bestreuen. Zusammen mit den krossen Quetschkartoffeln und dem erfrischenden bunten Krautsalat servieren.