

Cowboysteaks



1. Die Räucherchips mind. 30 Min. wässern.
2. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (ca. 230 °C) vorheizen.
3. Für die Butter Schalotten, Öl und Paprikapulver in der Aluschale mischen. 1 Handvoll Chips auf die Glut oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch entsteht, die Schalotten in der Schale über indirekter mittlere Hitze bei geschlossenem Deckel in etwa 40 Min. weich dünsten. Vom Grill nehmen und auskühlen lassen. Abgekühlte Schalotten würfeln und mit den restlichen Zutaten für die Butter sowie ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und 10 Min. vor dem Servieren heraus nehmen.
4. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit 2 TL Salz, ¼ TL Pfeffer und Knoblauch würzen. Bei Raumtemperatur 30-40 Min. ruhen lassen.
5. Die restlichen Chips abtropfen und über die Holzkohle streuen oder in die Räucherbox geben. Sobald Rauch entsteht die Steaks bei direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen. Anschließend die Steaks über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 12-14 Min. (medium rare). Vom Grill nehmen und 3-5 Min. nachziehen lassen. Mit Schalottenbutter bestreichen und warm servieren.

Für die Butter

1 Schalotte (etwas 30g)

1 TL Olivenöl

1/4 TL geräuchertes
Paprikapulver

60 g weiche Butter

1 EL fein gehackte Petersilie

2 TL trockener Sherry

1 TL abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Steaks

2 Rib-Eye-Steaks am Knochen
(etwa 900g)

etwas grobes Meersalz

etwas schwarzer Pfeffer

1/2 TL Knoblauchbutter