

Flanksteak auf Röstbrot



1. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Flanksteaks mit etwas Öl einreiben und mit der Würzmischung mischen, 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Eiertomaten waschen, entkernen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, feinschneiden und die Chilischoten klein würfeln. Den Knoblauch schälen und klein würfeln.
3. Alle Zutaten für die Salsa mischen und zur Seite stellen.
4. Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 200°C vorbereiten.
5. Die Steaks von beiden Seiten 2-3 Minuten angrillen, danach indirekt positionieren, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Anschließend vom Grill nehmen und locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen.
6. Die Brotscheiben während der Ruhezeit von beiden Seiten angrillen.

2 Flanksteaks je 500 g
Würzmischung
2 TL Knoblauchgranulat
1 TL grobes Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
¼ TL Cayenne Pfeffer
Rapsöl
Salsa
250 g Eiertomaten
4 Frühlingszwiebeln
120 g grüne Chilischoten, eingelegt
½ Bund Koriander
2 Knoblauchzehen
2 TL Rotweinessig
½ TL Meersalz, grob
¼ TL Tabasco
8 Scheiben Weißbrot