

Bistecca di fassone con patate all'aglio

Viani



Steak vom Fassonerind mit Knoblauchkartoffeln

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Bistecca di Fassone (ca. 1 Kg)	Rosmarin
500 g Kartoffeln	Meersalz
1 Knoblauchknolle	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden. Knoblauchknolle in einzelne Zehen teilen. Kartoffeln zusammen mit ungeschälten Knoblauchzehen in Salzwasser 8 Minuten kochen.

Einen Teil des Fettrands vom Fleisch abschneiden, klein schneiden und in einer großen, kalten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Abgegossene Kartoffeln sowie Knoblauch dazu geben und 25 Minuten goldbraun-knusprig braten.

Mit Rosmarin und grobem Meersalz würzen.

Grill anheizen und auf maximale Hitze bringen. Grillrost möglichst niedrig platzieren. Fleisch salzen und auf beiden Seiten je 4 bis 6 Minuten grillen. Anschließend mindestens 5 Minuten bedeckt ruhen lassen und in Streifen schneiden. Mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Dazu passt eine frische Salsa verde.



BISTECA DI FASSONE
PIEMONTESE



GRANITO
SAL DE IBIZA



PEPE NERO
SCHWARZER PFEFFER