

# MENORQUINISCHES ENTRECÔTE mit knusprigem Fettrand vom Petromax Atago

## Zutaten (für 2 Personen)

- » 1 Stück Entrecôte (ca. 500 g), mit kräftigem Fettrand
- » Meersalz, grob
- » Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- » 1 TL Olivenöl Extra Vergine



## Zubereitung

### 1. Fleisch vorbereiten

- » Den Fettrand rautenförmig einschneiden, ohne ins Fleisch zu schneiden.
- » Mit Meersalz rundum einreiben.
- » Pfeffer erst nach dem Grillen zugeben.

### 2. Grill anheizen

- » Den Atago mit guter Holzkohle auf starke Glut bringen.
- » Der Grillrost sollte gut vorgeheizt sein, du brauchst kräftige Hitze für die Kruste.

### 3. Anbraten

- » Das Entrecôte über direkter Hitze von beiden Seiten je 1,5–2 Minuten kräftig anrösten, bis sich eine schöne Kruste bildet.
- » Danach in die indirekte Zone legen oder die Glut leicht zur Seite schieben.

### 4. Garziehen

- » Das Fleisch bis 53 °C Kerntemperatur ziehen lassen (medium rare) → dauert etwa 10–15 Minuten, je nach Glut und Fleischdicke.

### 5. Fettrand finishen

- » Das Entrecôte mit der Fettschicht nach unten direkt über die Glut halten
- » Das austretende Fett tropft leicht in die Glut – kurz aufpassen wegen Flammenbildung!
- » So lange grillen, bis der Rand knusprig und goldbraun ist.
- » Fettrand abschneiden und würfeln.
- » Fleisch kurz ruhen lassen, gegen die Faser aufschneiden und mit den Fettwürfeln garnieren.

