



F flanksteak Pinwheels mit Smashed Sweet-Potatos (4 Personen)

Zutaten

Ca 600g Flanksteak
4 Scheiben Ziegenkäse
2 EL Honig
20g Walnüsse
Ein paar frische Kräuter
Salz und Pfeffer

600 g Süßkartoffeln
40 g Butter
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung Steaks

Das Fleisch ca. 1-2 Std. vor dem Grillen od. Braten aus dem Kühlschrank nehmen und das Fleisch temperieren lassen.

Das Flank Steak wird nun aufgeschnitten und aufgeklappt. Hier muss man sehr genau arbeiten, denn ein Flank Steak ist von Natur aus recht dünn und die Gefahr, dass man es durchsticht ist recht hoch. Wenn das Steak aufgeklappt ist, wird es mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit dem Ziegenkäse belegt, auf dem zusätzlich Kräuter verteilt werden.

Nun werden die Wallnüsse gehackt und mit etwas Honig auf dem ausgelegten Käse verteilt.

Danach wird das Flanksteak zusammengerollt und mit Spießen im Abstand von 4 cm fixiert.

Nun kann man zwischen den Spießen das Fleisch aufschneiden und man erhält kleine Medaillons.

Regelt den Grill nun auf 180 bis 200 Grad ein und grillt die Pinwheels von beiden Seiten für 2 bis 3 Minuten an. Danach werden die Pinwheels in den Indirekten Bereich gelegt und zur gewünschten Garstufe gezogen,



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Smashed Potatos

Die Kartoffeln waschen und schälen und für ca. 30 Minuten in Salzwasser abkochen. Den Knoblauch schälen und grob würfeln.

Den Grill auf etwa 200°C aufheizen und eine Gussplatte einsetzen.

Die Gussplatte leicht mit Öl bestreichen und die Kartoffeln mit einem Burger Smasher im heißen Öl flach zerdrücken.

ACHTUNG: Nicht zu dünn zerdrücken. Es können ruhig noch 1,5cm übrig bleiben.

Nun ein Esslöffel Butter auf die zerdrückten Kartoffeln geben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch belegen.

Die Kartoffeln nun bei geschlossenem Deckel für ca. 15 bis 20 Minuten von einer Seite braten.

TIPP: schaltet dazu den Brenner unter der Gussplatte aus und schaut ab und an, dass die Kartoffeln nicht verbrennen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

