Raiffeisen Bausparkasse

Ribeye aus dem Ton mit Süßkartoffelpüree

Zutaten für vier Personen

- 2-3 Ribeye Steaks (Hochrippe/Rostbraten) ca. 500-600 g
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Radicchio
- Bindfaden
- Grillthermometer
- Bastelton

- 800 g Süßkartoffeln
- 80 ml Olivenöl oder 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Den Grill für direktes Grillen bei 240-250 °C vorbereiten. Den Sear Grate (Gussrost) vorheizen. Dann die Steaks auf beiden Seiten mit Öl einreiben (nur so viel, wie die Oberfläche aufnimmt – das Öl darf nicht tropfen). Beim Holzkohlegrill lege ich die Süßkartoffeln zuerst um die Grillkörbe auf und nach dem „Umbau" auf indirekte Hitze zwischen die Körbe. Beim Gasgrill kommen die Süßkartoffeln gleich auf den Warmhalterost.

Sobald der Sear Grate richtig vorgeheizt ist (10 Minuten), die Steaks auf beiden Seiten 30 Sekunden angrillen. Sollte das Steak noch auf dem Rost haften, noch kurz warten bis es sich leicht löst. Das gilt allerdings nur für einen schon gebrauchten Gussrost. Einen neuen Gussrost muss man immer gut „einbrennen", damit das Grillgut darauf nicht kleben bleibt.

Nun die Steaks vom Rost nehmen, den Sear Grate gegen den Edelstahlrost tauschen. Den Grill für indirekte niedrige Hitze vorbereiten (140-160°C).

Jetzt werden die Steaks auf beiden Seiten kräftig gesalzen und gepfeffert und mit den Radicchioblättern eingewickelt. Die Blätter befestigt man mit dem Bindfaden. Anschließend die Sonde des Grillthermometers von der Seite in die Mitte eines Steaks stecken. Den Bastelton etwa 5-6 mm dick ausrollen und die in Radicchio eingewickelten Steaks auf die Grillplatte legen. Mit dem Ton abdecken und gut verschließen. Das Thermometer ragt dabei aus dem Ton heraus. Sollte keine Grillplatte vorhanden sein, die Steaks einfach ganz in den Ton einwickeln.

Bei indirekter Hitze auf den Grill legen und auf die gewünschte Kerntemperatur grillen (ich grille am liebsten auf 53-55 °C).

In der Zwischenzeit die weichen Süßkartoffeln vom Grill nehmen und schälen. Zerdrücken und mit Olivenöl (Butter), Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Ton aufschlagen, die Steaks aus dem Radicchio auswickeln, in Scheiben schneiden und auf dem Süßkartoffelpüree servieren.

Guten Appetit!

Fotocredit: Partyköchin Yulia Haybäck