

T-bone steak wyserwowany z zmrożonym podwędzonym masłem whisky

Składniki

500 g	sezonowany T-bone steak
	Masło
100 ml	whisky torfowej
	Sól
	Pieprz
	Oliwa
	Drewienka Weber whisky

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią
2. Kratkę do steków ułóż bezpośrednio nad żarem i zaczekaj 10 minut aż się nagrzej.
3. Żaroodporny garnek z whisky ułóż na ruszcie grilla i redukcję dorzucając drewienek do podwędzania pod zamkniętą pokrywą. Kiedy ilość whisky zmniejszy się dwukrotnie, zdejmij z rusztu garnek, używając żaroodpornych rękawic.
4. Przestudź wędzoną redukcję i zmieszaj z masłem w temperaturze pokojowej. Następnie przełóż masło na papier do pieczenia i zawiń w rulon, po czym włóż go do zamrażarki.
5. Posolony i nasmarowany oliwą stek połóż na kratkę do steków i grilluj po 2,5 minuty z każdej strony.
6. Następnie przełóż stek tak, aby nie znajdował się bezpośrednio nad żarem.
7. Kiedy mięso osiągnie temperaturę 62°C wewnątrz (medium), zdejmij je z rusztu i odstaw na 15 minut w temperaturze pokojowej aby odpoczęło.
8. Serwuj ze stek ze zmrożonym plastrem masła whisky.