

Stek Tomahawk Ribeye z grillowaną kukurydzą

Składniki

antrykot z kością żebrową, sezonowany, cięcie Tomahawk
olej
świeżo starty kumin
sól gruboziarnista
rozmaryn
sól czosnkowa
pieprz cayenne
cukier brązowy
świeżo zmielony pieprz
kukurydza cukrowa
świeże zioła

Przygotowanie:

1. Do przygotowania Tomahawk potrzebowałem mieszanki aromatycznych przypraw. Sięgnąłem więc po świeżo starty kumin, sól gruboziarnistą, rozmaryn, sól czosnkową, pieprz cayenne, brązowy cukier, oraz świeży pieprz. Całość połączyłem uzyskując naprawdę ciekawy dodatek do mięsa.
2. Antrykot polałem olejem, po czym obtoczyłem go w marynacie z przypraw. Efekt, który chciałem uzyskać to chrupiąca skórka i soczyste wnętrze. Po rozpaleniu grilla, tomahawk wylądował na ruszcie. Zastosowałem metodę bezpośrednią. Dzięki obecności specjalnej kratki do grillowania steków Sear Grate, nie musiałem przekładać mięsa na zakładki. Wystarczyło 2,5 – 3 minuty z obu stron, aby befsztyk był idealnie usmażony.
3. W międzyczasie, ugotowaną kukurydzę cukrową ułożyłem na grillu i równomiernie ją opiekłem.
4. Kiedy befsztyk był prawie gotowy, odłożyłem go na strefę pośrednią, aby doszedł w środku. W celu kontroli stopnia wysmażenia i temperatury, użyłem elektronicznego termometru. Moim celem było osiągnięcie 50 stopni. Była to kwestia 10 – 15 minut.
5. Gdy wszystko było już gotowe, musiałem powstrzymać apetyt i pozwolić stekowi odpocząć, aby wszystkie soki w nim zawarte, równomiernie się rozłożyły.
6. Po 10 minutach mogłem wykladać mięso. Na befsztyku ułożyłem kawałek masła i świeże zioła, obok znalazła się pieczona kukurydza.

