



Tomahawk - Champignons - Knoblauchdip



Die Zutaten:

- 2x 1 kg DryAged Tomahawk Steak von der Färs
- Salz und Pfeffer

Für die Champignons:

- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Sechs Kräuter Mischung (tiefgefroren)
- 1 TL Paprika Rosenscharf
- etwas Wasser

Für den Knoblauchdip:

- 250 ml Quark
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Sechs Kräuter Mischung (tiefgefroren)
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Für den Knoblauchdip die Knoblauchzehen pressen und mit dem Quark, Rapsöl und den Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung zum durchziehen in den Kühlschrank stellen.
2. Die Steaks zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Dann bei direkter, hoher Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten scharf angrillen. Anschließend im indirekten Bereich bei 150-160°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C gar ziehen lassen. Dauer etwa 75 Minuten. Vor dem anschneiden kurz ruhen lassen.
3. Champignons putzen und die Stiele entfernen. Zusammen mit etwas Wasser bei hoher Hitze in die Pfanne geben. Ca. 10 Minuten erhitzen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend wird die fein gewürfelte Zwiebel und die gehackte Knoblauchzehe hinzugegeben. Außerdem folgen noch Öl, Paprika und die Kräuter. Für weitere 10 Minuten werden die Pilze bei mittlerer Hitze gebraten.
4. Steakscheiben zusammen mit ein paar Champignons und einem Klecks Knoblauchdip servieren!

Guten Appetit!