

# BACK to SMOKE



# REZEPT VOM GRILLPROFI



## Dry Aged Steak mit Butterbaquette

### Zutaten:

Dry Aged Steak Rib Eye  
oder Entrecote

Butter mit Chipotle Butter  
Gewürz vermengen.

Ciabatta

Gewürz

Don Marcos Chipotle Butter & Dip

Don Marcos Steaksalz

### Wir grillen die Steaks rückwärts ...

Steaks parieren auf ca. 3-4 cm Dicke  
zuschneiden. Fleisch bei etwa 130° im Grill in  
der indirekten Zone auf Temperatur kommen  
lassen, ca. 40 - 45° Kerntemperatur sollten  
erreicht werden.

Anschließend das Fleisch direkt bei hoher  
Temperatur fertig grillen. Beim Steak sollte  
die Kerntemperatur je nach gewünschtem  
Gargrad 52-58°C erreichen.

Nach dem Grillen mit HAPPY ENDING  
bestreuen und noch einmal für ca. 20 Sec.  
beidseitig grillen.

Ciabatta aufschneiden, mit Butter bestreichen  
und angrillen. Fleisch in dünne Streifen  
schneiden und genießen.