



Vegas Strip Steak mit Zwiebelsoße

Zutaten:

- 1 Vegas Strip Steak (ca. 300 g schwer)
- 1 Prise Fleur de Sel



Zutaten für die Zwiebelsoße:

- 250 g rote Zwiebeln
- 125 ml Rotwein (trocken)
- 250 ml Gemüsebrühe
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Balsamico-Essig
 - 1 EL Rohrzucker
- 1/2 TL Pfefferkörner
 - 1/2 TL Meersalz
- 1/4 TL Senfkörner

Zubereitung:

1. Bevor wir uns um das Steak kümmern, wird die Soße zubereitet.
2. Die Zwiebeln werden abgezogen und in kleine Stücke geschnitten.

3. Das Öl wird in einem Topf erhitzt.
4. Wenn das Öl heiß ist, werden die Zwiebeln mit dem Tomatenmark angeröstet.
5. Dann wird der braune Zucker und der Balsamico-Essig hinzugefügt und die Zwiebeln werden damit karamellisiert und einreduziert.
6. Wenn die Flüssigkeit komplett eingekocht ist und die Zwiebeln langsam unten im Topf anbraten, werden sie mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe abgelöscht.
7. Salz, Pfeffer und die Senfkörner werden ebenfalls hinzugegeben und eingerührt.
8. Bei geringer Hitze und regelmäßigem Umrühren wird die Sauce langsam einreduziert, bis die gewünschte Konsistenz erreicht.
9. Wenn die Sauce fertig ist, wie sie von der Hitzequelle genommen und warm gestellt.
10. Nun ist es an der Zeit das Vegas Strip Steak zu grillen. Dafür den Grill aufheizen und das Steak bei hoher Hitze jeweils zwei Minuten per Seite grillen.
11. Im Anschluss wird der Grill auf 120°C runtergeregelt und das Vegas-Steak wird in der indirekten Zone auf dem Grillrost platziert.
12. Da das Vegas Strip Steak nicht sonderlich dick ist, braucht es nur wenige Minuten bis es auf die gewünschte Kerntemperatur erreicht.
13. Bei einer Kerntemperatur von 56°C (medium), ist das Steak im Kern noch leicht rosa und schön saftig ist.
14. Nach kurzer Ruhephase wird das Steak angeschnitten und das Steak wird mit ein paar Salzflocken bestreut. Dann wird die noch warme Zwiebelsauce über dem Steak verteilt.