

Flavoured with Love präsentiert:

New York Strip Steak mit Gremolata



Für 2 Personen:

Steak:

500 g New York Strip

Fleur de Sel

Pfeffer

Gremolata:

½ Bund Petersilie

2-3 Knoblauchzehen

Schale einer Bio-Zitrone

4-5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für die Gremolata die Petersilie und den Knoblauch fein hacken, Zitronenschale abreiben und alles gut mit dem Olivenöl vermengen.

New York Strip Steak mit Salz würzen und auf der Plancha oder dem Grillrost auf großer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite grillen, so dass die Steaks innen noch medium sind (Kerntemperatur ca. 53 °C).

Das Steak nach Belieben in Tranchen schneiden und mit der Gremolata servieren.

Dazu passt Polenta oder Kartoffelpüree.