

Zartes vom Grill

Flanksteak mit Süßkartoffelglasur

Das braucht's: Flanksteak ca. 600 g, 2 EL Olivenöl, 1 EL Meersalz

Für die Süßkartoffelglasur: 200 g gekochte Süßkartoffeln, 100 g Olivenöl, 1 EL Paprikapulver, 30 g Meersalz, 2 Zehen Knoblauch, 1 mittlere rote Zwiebel, 2 EL Senf.

So geht's: Das Flanksteak von allen Seiten mit Olivenöl benetzen und mit groben Meersalz ordentlich salzen. Das Flanksteak von jeder Seite für 3 bis 4 Minuten kräftig angrillen. Anschließend in den indirekten Bereich des Grills ziehen, um es auf die gewünschte Kerntemperatur (Me-

dium = 58°C) zu ziehen. Nach dem Grillen das Steak noch 2 bis 3 Minuten in Alufolie ru-

hen lassen. Das sorgt dafür, dass sich der Fleischsaft wieder im Steak verteilt.

Süßkartoffelglasur: Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl in eine Pfanne geben und anbraten. Die gekochten Süßkartoffeln dazugeben und nochmals gut angehen lassen, Paprikapulver, Meersalz, Senf dazugeben und mit einem Mix-

stab pürieren. Paste nun mit einem Löffel beidseitig dünn auf das Steak verteilen und nochmals kurz auf den Grill bei mittlerer Hitze geben.



*Jan Maxheim,
Küchenchef,
Hotel „Liberty“,
Offenburg*

Foto: Hotel „Liberty“



Geschichte - neu inszeniert in historischen Mauern



Erbaut ab 1840 und danach ein Ort der Unfreiheit, an dem Menschen, die frei dachten, genau deswegen eingesperrt wurden. Die ersten Gefangenen in dieser ehemaligen Justizvollzugsanstalt in Offenburg waren die Visionäre und Vordenker der Freiheit und Demokratie in Deutschland, die badischen Revolutionäre. Mit Begeisterung fürs Detail haben wir diesen massiven Mauern neues Leben eingehaucht, konnten Alt und Neu in wunderbarer Weise verbinden. Von nun an wird dieses kolossale Gebäude Ihnen immer offen stehen.

Herzlich Willkommen im Hotel Liberty!



 Kontakt
Infos

HOTEL LIBERTY | Grabenallee 8 | 77652 Offenburg
Tel: 0781/2895 3000 | info@hotel-liberty.de | www.hotel.liberty.de