



Tomahawk Steak

MIT ZWIEBEL - MARMELADE



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Steak

- 1 Tomahawk Steak
- 4 Thymian-Zweige
- 4 Rosmarin-Zweige
- 1 Knoblauch | quer halbiert
- 1 Zitrone | halbiert
- 2 EL Butter
- grobes Meersalz
- frisches Pfeffer

Zutaten Zwiebel-Marmelade

- 3 Zwiebeln | feine Streifen
- 4 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen | gepresst
- 150 g Datteln | entkernt und gehackt
- 3 dl dunkler Portwein
- 1 dl Sherryessig (Balsamico ist auch möglich)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

1 Steak für 1-2 Personen.

Zubereitung Tomahawk-Steak (sousvide)

1. Steak gut salzen und in einen Vakuumbbeutel zusammen mit 1 EL Butter und je 2 Zweige Thymian und Rosmarin verschweissen.
2. Einen Behälter mit warmes Wasser füllen und mit einem Sousvide-Stab auf 54°C aufheizen.
3. Das Steak reinlegen und 2 Stunden im Bad kochen lassen.
4. Herausnehmen, das Fleisch komplett trockentupfen - sonst dampft das Fleisch nur in der Pfanne und gart schlussendlich zu fest.
5. In einer sehr heissen unbeschichteten Pfanne auf beiden Seiten scharf mit der oberen Hälfte des Knoblauchs und den restlichen Zweigen Thymian und Rosmarin anbraten - Alternativ geht auch ein starker Löt- oder Bunsenbrenner dafür.
6. Auf einem Holzbrett über den halbierten Knoblauch legen.
7. Zitronensaft direkt darüberpressen, die Butter und Kräuter darüberlegen - so einige Minuten ungedeckt ruhen lassen. Dann anschneiden und auf Wolke 7 schweben!

PS: Die Sousvide-Garmethode funktioniert auch gut im Steamer. Aber die Temperatur kann noch besser im Sousvide-Wasserbad gehalten werden.

Zubereitung Zwiebelmarmelade

1. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Thymian und Salz dazu geben und auf mittlerer Hitze dünsten.
2. Knoblauch und Datteln dazu geben alles gut umrühren, mit Sherryessig und Portwein ablöschen und bei niedriger Temperatur 30-40 Minuten köchelnd reduzieren lassen.
3. Thymian Zweige entfernen.
4. In ein Schüsselchen geben und zum perfekten Steak servieren.

En Gueta!