# Porterhouse Steak mit Radicchio

Auf den Punkt gereift!

## Zutaten für 4

**2 Porterthouse Steaks**
Radicchio
6 saftige Tomaten
2 weiße **Zwiebeln**
Basilikum
Rosmarinzweige
Olivenöl extra vergine
Balsamico di Modena, gereift

FLEISCH WERKSTATT
MEISTER STÜCKE
Marcher
ONLINE KAUFEN

www.fleischwerkstatt.at

1

Porterhouse Steaks auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Die schöne Marmorierung ist ein Zeichen für unglaublichen Geschmack unserer selektierten und gereiften Steaks.

2

Damit nichts kleben bleibt: Die Gitter des Grills mit einer halben, in Öl getränkten Zwiebel „einreiben".

3

Das Porterhouse Steak auf den sehr heißen Grill oder in die sehr heiße Pfanne legen, jede Seite circa 5 Minuten braten.

4

Radicchio vierteln und ebenfalls auf den Grill/Pfanne legen.

5

Der Radicchio nimmt beim Grillen eine dunklere Farbe an, nicht erschrecken! Die Bitterstoffe, die Röstaromen und der Balsamico beim Anrichten machen den Radicchio zu einem Highlight.

6

Die Steaks bei niedriger Temperatur garziehen lassen – mindestens 10 Minuten. Einige Rosmarinzweige liefern zusätzliches Aroma. Die Zeit lohnt sich, auch wenn der Appetit noch so groß ist.

7

Tomaten, Zwiebel und Basilikum schneiden und in eine Schale geben. Mit Balsamico-Essig abschmecken.

8

Anrichten, servieren, genießen!

MAHLZEIT!