



# ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit rosa gegrilltem Tomahawk-Steak und Chimichurri

## Zutaten für 4 Personen:

### 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ 180 g (Sorte nach Wahl)

1 Tomahawksteak  
25 g Butter  
2 EL Pflanzenöl  
1 Rosmarin Zweig  
Chimichurri  
Meersalz & schwarzer Pfeffer

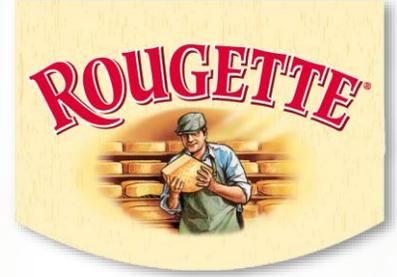
### Zutaten für das Chimichurri

3 Knoblauchzehen geschält  
2 Schalotten geschält  
1 Bund gewaschene Blatt Petersilie  
1 Limette  
1 Chili  
3-4 EL Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
Etwas Thymian  
Etwas Majoran  
Meersalz & schwarzer Pfeffer



## Zubereitung:

1. Das Fleisch ca. eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen. In der Zwischenzeit das Chimichurri vorbereiten.
2. Für das Chimichurri die Schalotten und den Knoblauch sehr fein würfeln und die Kräuter alle sehr fein hacken. Alle Zutaten zusammen mit dem Saft einer halben Limette im Mörser zu einer dickflüssigen Paste zermahlen.
3. Für das Fleisch eine Grillpfanne stark erhitzen und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend die Butter und den Zweig Rosmarin auf das Steak legen und für 8 Minuten in den Ofen geben.



4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 90°C abkühlen lassen. Das Fleisch wieder in den Ofen stellen und mit einem Kernthermometer bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen. Anschließend das Steak aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einschlagen und ruhen lassen.
5. Den Ofen wieder auf 200°C erhitzen und den ROUGETTE Marinierten Grillkäse darin ca. 10 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren nochmals die Grillpfanne erhitzen und das Steak nochmal kurz von beiden Seiten anbraten.
7. Das heiße Fleisch auf einem Brett anrichten, dazu wird es gegen die Faser aufgeschnitten. Nach Belieben mit Meersalz und Pfeffer würzen, das Chimichurri auf das Steak geben und zuletzt den ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf dem Steak verteilen.

Tipp: Dazu passt ein einfacher, grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 100 Minuten.

Pro Portion ca. 3039 kJ; 728 kcal; 70,2 g E; 51,8 g F; 0,8 g KH