

Bistecca alla fiorentina

Ein nobles Gericht aus der Mittelmeerküche.

Zutaten für 4 Personen

2 Stück Porterhousesteaks à 750g
3 dl Olivenöl
5 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Die Rosmarinnadeln von den Stängeln reissen und grob zerhacken mit Olivenöl und Knoblauch mischen. Die Steaks darin mindestens 25 marinieren, dabei ab und zu wenden.

Steaks herausheben, mit Haushaltspapier abtupfen und auf einem gut vorgeheizten Holzkohlegrill auf beiden Seiten etwa 4 Minuten grillieren.

Dann mit Marinade bestreichen und an der Wärme noch 5 Minuten ruhen lassen. Erst unmittelbar vor dem Servieren die Bistecca alla fiorentina salzen und pfeffern.

In schöne Tranchen schneiden und auf die Teller verteilen.

Als Beilage eignen sich frische Blattsalate, gegrilltes Gemüse oder Rosmarinkartoffeln.

Weintipp: Dazu passt ein warmer, elegant ausgebauter Italiener aus der Toscana, vorzugsweise aus dem Bolgheri.

Aus unserem Sortiment:

Il Pino, Tenuta di Biserno, Toscana