

Hanging Tender mit Hopfen-Gemüse

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillzeit: 20 Minuten

Gesamtzeit: 40 Minuten

Für das Steak:

1 Hanging Tender, ca. 800 g (Nierenzapfen)

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

Für das Gemüse:

400 g gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Radieschen, Brokkoli, Mairübchen)

2 Stangen Frühlingszwiebel

2 EL Butter

100 ml Bitburger Triple Hop'd Lager

Saft von $\frac{1}{2}$ Orange

Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 250° C) für hohe direkte Hitze vorbereiten.
2. Das Steak mit Salz würzen. Den Grillrost mit Öl einfetten und bei direkter Hitze von beiden Seiten 1 - 2 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Danach mit Pfeffer würzen und 4 - 5 Minuten bei indirekter Hitze geschlossen fertig grillen. Zum Schluss weitere 5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen (optimale Kerntemperatur 54 - 56° C).
3. Sämtliches Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und schräg in Stücke schneiden. Das Grill-/Kochgeschirr direkt erhitzen, die Butter schmelzen und das Gemüse 3 - 4 Minuten darin angrillen. Mit Bier und Orangensaft ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebel zugeben und weitere 2 - 3 Minuten fertig grillen.
4. Zum Servieren das Gemüse auf die Teller verteilen und das Steak in Streifen schneiden.