



Spider Steak in Knusper-Parmesan-Panade

FORUM-C LINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FLEISCH

600 g Spider Steak vom Ochse
etwas Salz und Pfeffer zum Würzen
40 g Mehl Typ 405

ZUTATEN PANADE

60 g Paniermehl
60 g Panko (japanisches Paniermehl)
60 g Parmesan, gerieben
Orangenabrieb, nach Belieben
Chiliflocken, nach Belieben
2 Eier, Größe M

ZUM BRATEN

60 g Butterschmalz (z.B. Butaris)
40 g Buttert

IN DER KÜCHE:

1. Das Fleisch parieren und gleichmässig unter Backpapier klopfen.
2. Alle Zutaten für die Panade vermischen und die Eier etwas anschlagen.
3. Aus dem Mehl, dem Ei und der Panade eine Panierstraße aufbauen.
4. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Panade panieren. Nicht zu fest andrücken.
5. Und weil ich diese Panierung liebe wiederholen wir den Vorgang.
6. Die Orange horizontal halbieren.

AM GRILL:

1. Grill für Direktes Grillen mit Grillplatte bei 220-240°C vorbereiten.
2. Das Butterschmalz auf die Grillplatte geben, Fleisch auflegen und sofort auf der Oberseite mit der Butter belegen.
3. Deckel vom Grill schließen und für 4-5 Minuten braten.
4. Das Fleisch von der Platte nehmen und mit der gegrillten Orange servieren.