



Tipp des Monats: Stokes Skirt Steak

Beitrag

Ein Rezeptvorschlag für ein Skirt Steak mit Hoisin Sauce hat die Samerberger Nachrichten erreicht. Dieses möchten wir euch nicht vorenthalten.

Rezept: Stokes Skirt Steak mit Hoisin Sauce, Sesam und Asia-Slaw

Nicht typisch British? Wir finden: Doch. Schließlich sind die Briten ausgesprochene Experten für Crossover Küche. Nicht nur in London findet man überall asiatische Einflüsse, auch in Rendlesham Hall an Englands Ostküste, zweieinhalb Autostunden von der pulsierenden Metropole an der Themse entfernt, weiß man mit exotischen Gewürzen umzugehen. Die Hoisin Sauce ist eine der jüngsten Kreationen aus dem Hause Stokes, für die das kleine Team um Saucenpionier Rick Sheepshanks eine zeitlose Rezeptur behutsam modernisiert und perfektioniert hat. Nicht nur Wok- oder Schmorgerichte lassen sich damit à la minute verfeinern, auch Kurzgebratenes von Grill und Herd profitiert von der scharf-süßen Note und der besonders würzigen Tiefe. Unser Tipp: Das Skirt Steak am besten über Nacht in der Marinade ziehen lassen, nur ganz kurz von beiden Seiten scharf anbraten, dann mit geröstetem Sesam bestreuen – und zusammen mit einem knackig-frischen Asia-Slaw servieren.

Für das Steak:

- 1.200 g Skirt Steak
- [Stokes Hoisin Sauce](#)
- Meersalzflakes
- Sesamsaat, geröstet

Für den Asia-Slaw:

- 1 Spitzkohl
- 2 grüne Äpfel (Granny Smith)
- 2 gelbe Karotten (alternativ normale Karotten)
- 2 grüne Chilischoten
- Saft von ½ Limette
- 150 g Edamame (grüne Sojabohnenkerne)



- 80 g Cashewnüsse
- je 1 Handvoll frische Koriander- und Minzeblättchen

Für das Dressing:

- 14 EL Sesamöl, geröstet
- 2 EL Soja- oder Fischsauce
- Saft von 1 Limette
- 1 EL Kokosblütenzucker
- Salz und Chili nach Geschmack (***Tipp: Maldon Sea Salt Grinder***)

Zubereitung:

1. Das Skirt Steak mithilfe eines scharfen Messers von Fett und Sehnen befreien. Oftmals lässt sich der Fettdeckel nach den ersten Schnitten auch einfach mit den Händen abziehen. Das fertig parierte Fleisch in eine tiefe Form geben und großzügig von beiden Seiten mit der Hoisin Sauce einstreichen. Kühl stellen und für mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) in der Marinade ziehen lassen.
2. Währenddessen den Asia-Slaw zubereiten. Dafür Spitzkohl auf einer Mandoline oder Küchenreibe grob reiben. Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse grob raspeln, Karotten schälen und ebenfalls grob raspeln. Alles in eine große Schüssel geben und mit etwas Limettensaft beträufeln. Gehackte grüne Chili untermischen. Cashewnüsse im Ofen oder in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Alle Zutaten für das Dressing vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Abschmecken. Über den Krautsalat geben und ca. 2 Minuten mit den Händen gut einmassieren. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren auf Teller verteilen und mit Edamame und Cashewkernen bestreuen.
4. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten (250 – 300 °C) vorbereiten. Das Skirt Steak aus der Marinade nehmen und gut abtopfen lassen, anschließend von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen, dann schräg aufschneiden. Mit Sesam bestreuen und mit ein paar Spritzern heißer Hoisin Sauce beträufeln. Zusammen mit dem Asia-Slaw servieren.

Text, Foto und weitere Informationen: www.sydneyfrances.com

**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**



Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Essen
2. Rezept
3. Steak