

Sierra Steak

„Aisa Style“

Zutaten:

1	Sierra Steak	1	Sternanis
3 EL	Sojasoße	1	Knoblauchzehe
2 EL	Honig	20 g	Ingwer, frisch
2	Limetten	1	Chili
	Abrieb 1er Limette	1 EL	Sesamöl

Zubereitung:

Den Knoblauch, Ingwer und Chili im Sesamöl anrösten. Honig begeben und karamellisieren.

Mit der Sojasoße und Limettensaft ablöschen, Sternanis begeben und einkochen. Limettenabrieb begeben und 10 min. ziehen lassen. Alles passieren.

Das Steak von allen Seiten anbraten und bei 120 Grad Ober-/Unterhitze auf 58 Grad Kerntemperatur garen. Mit dem im ersten Schritterstelltem Lack glasieren.



Guten Appetit!