



## ROCK ON THE GRILL

Medium gebratenes Flanksteak mit Chimichurri, auf einer Grillcaponata  
mit marinierten Grillkartoffeln

kreiert von Adrian Bühler  
grilliert von Freddy Scherer und Tanja La Croix

---

(Rezept für vier Personen)

### Flanksteak

800 g Flanksteak

Mit Salz und Pfeffer marinieren und auf ca. 56°C Kerntemperatur grillieren.

### Chimichurri

2 Kapernäpfel  
½ Knoblauchzehe  
½ Schalotte  
1 dl Olivenöl  
¼ Zitrone, davon Zeste und Saft  
Wenig Birdseye Chili  
Petersilie  
Koriander  
Minze  
Oregano  
Salz

Kapernäpfel, Knoblauchzehe, Schalotte und Kräuter klein hacken, mit Olivenöl und Zitronenzeste sowie -saft vermischen und mit etwas Salz abschmecken.

## Grillcaponata

2	rote Peperoni
1	Zucchetti
1	Tomate
1	Aubergine
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe, gehackt
	Oliven
	Kapern
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer und gehackte mediterrane Kräuter

Peperoni, Zucchetti, Tomate, Aubergine und Schalotte in Scheiben schneiden und grillieren. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

## Grillkartoffeln

16	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe, gehackt
1	Schalotte, in Schnitze geschnitten
4 EL	Olivenöl
	Paprikapulver
	Currypulver
	Salz

Kartoffeln halbieren und in eine Grillschale geben. Die restlichen Zutaten begeben, die Kartoffeln damit marinieren und für ca. 30 Minuten auf dem Grill garen.