

HEISSE SACHE

DER ASPHALT IST NICHT GENUG: WENN AM BILSTER BERG DIE REIFEN ABKÜHLEN DÜRFEN, HEIZEN DIE GRILLS ERST RICHTIG AUF. FLANK STEAK MIT GIN-KETCHUP LAUTET DIE EMPFEHLUNG VON KÜCHENCHEF MARCUS SCHUSTER FÜR SCHNELLE KÖCHE: »ES HAT EINE KURZE GARZEIT – UND ES SCHMECKT EINFACH UNVERSCHÄMT GUT.« WOBEI IHM EINES BESONDERS WICHTIG IST: »DAS FLEISCH VOM REGIONALEN METZGER DES VERTRAUENS SCHÖN PARIEREN LASSEN.«

Rezept *Marcus Schuster*



© Bilster Berg

Viel Rauch für noch mehr Geschmack: Marcus Schuster hat das klassische Grillen um ausgefallene Rezepte erweitert und bereitet auf dem Gelände des Bilster Bergs mit Feuer, Rauch und viel Geduld Wild-Burger oder Pulled Pork zu.

Zu Jahresbeginn hat er die Gastronomie am Bilster Berg übernommen. Der erfahrene Koch lernte sein Handwerk in Sterne-Restaurants in München, London und Portugal und steht für frische, regionale Küche.

FLANK STEAK

ca. 1.200 g (*muss nicht an einem Stück sein*)

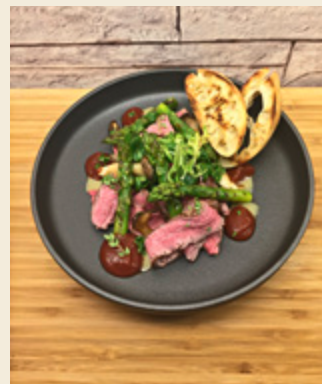
Rund eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank

nehmen und mit Rapsöl einreiben. Sonst nichts! Das gute Stück soll sich lediglich bei Zimmertemperatur entspannen. Gesalzen wird erst nach dem Anrichten direkt am Tisch. Am besten mit feinen Salzflöckchen. Mehr braucht es nicht.

Den Grill gut vorheizen. Das Flank Steak wird erst gewendet, wenn sich eine schöne Kruste und das Grillmuster abgebildet hat. Wenn das Flank auf beiden Seiten ein Muster inklusive Kruste aufweist, in Alufolie einwickeln und an die kälteste Stelle des Rostes für zirka 10 Minuten zum Ruhen legen. Das Flank sollte nun, je nach Dicke, medium-rare sein. Jetzt unbedingt »gegen die Faser« in recht dünne Scheiben aufschneiden und mit den Beilagen servieren.

Dazu selbstgemachten Gin-Ketchup, Spargel, Kräuterseitlinge und Salat.

Das vollständige Rezept finden Sie auf: → ramp.space



FAHRTRAINING

Saftige Kurven und leckere Bergauf-bergab-Passagen: Die Fahrtrainings am Bilster Berg sind ein Gourmet-Special für sich. Zum Dessert darf's dann auch mal ein Donut sein.

HIER DIE TERMINE:

10./11. März // 7./8. April // 6./7. Mai // 12./13. Mai // 12. Juni //
 23./24. Juni // 8./9. Juli // 26./27. Juli // 29. Juli // 3./4./5. August
 5./6. August // 8. August // 2./3. September // 29./30. September //
 26./27./28. Oktober // jeweils zwischen 9.00-18.00 Uhr.

Mehr Info: → ramp.space