Rökt & Grillad Entrecote

En lyxig och god måltid att bjuda på!





Ingredienser (4 pers): Tillagningstid ca: 2 ½ tim.

800-1 000 gr (ca: 4-5cm tjocka) Entrecote/Clubstek gärna med ben, från er lokala kötthandlare.

140 gr	Grovt Havssalt (knappt 1 ½ dl
115 gr	Krossad Svartpeppar eller grovmalet (knappt 2 ¾ dl)

Gör så här:

1. Starta Röken (jag kör med elrök) och ställ in den på 120 grader, samtidigt tar man fram köttet och lägg i rökflis efter ca: 30 min. Jag brukar köra med Al-flis.
2. Samtidigt förberedes köttet i en plåtform. Strö rikligt med salt & svartpeppar över köttet på båda sidorna. Rulla sedan runt kanterna i kryddblandningen som ligger löst i formen. Gnid sedan in kryddorna väl i köttet.
3. Låt köttet sedan vila en timme utan övertäckning.
4. När timmen gått lägger man in köttet i röken och låter det ligga i tills innertemperaturen kommer upp i ca: 60 grader (beroende på hur ni vill ha det).
5. När köttet börjar komma upp i lagom temperatur tänder du kolgrillen med mycket kol för att få en riktigt het grill.
6. Ta ut köttet ur Röken och låt det vila i 10 minuter utan övertäckning
7. När grillkolet har ändrat färg till grått och man har fått den riktigt het, då lägger man i köttet på grillgallret ovanför kolen. Vänd köttet efter ca: 2 minuter och låt det ligga 2 minuter till på andra sidan.
8. Ta bort köttet från grillen och låt det vila i ca: 10 minuter utan övertäckning. Har ni 5 cm tjocka skivor kan man med fördel skära upp det i skivor.
9. Servera med potatis i olika former och jag föredrar råstekt potatis och en fräsch sallad till. En klick gourmé smör av någon smak är aldrig fel på köttet och potatisen.

Smaklig måltid till en riktig delikat middag!