

## DRY AGED STEAK im Buchenrauch veredelt



### **Menge:**

Kapazität HELIA24

Kapazität HELIA48

### **Vorbereitungszeit:**

### **Gesamtzeit:**

1 Steak  
ca. 8 Steaks  
ca. 16 Steaks  
5 Minuten  
25 Minuten

### **Zutaten (für 1 Portion)**

1 Stück Dry Aged Steak  
Olivenöl,  
„Fleur de Sel Kaffee“ (by Karl-Heinz  
Drews)  
oder grobes Meersalz  
und Steakpfeffer nach Belieben

### **Anleitung:**

Das Dry Aged Steak mit etwas Olivenöl marinieren und mit (Kaffee) Salz einreiben.  
Auf den Flachrost legen.  
HELIA SMOKER auf 125 °C vorheizen und Rauchprozess einleiten.

Nach 5 Minuten Flachrost in den HELIA SMOKER einschieben und 25 Minuten garen und räuchern.

Das Dry Aged Steak nach 25 Minuten herausnehmen und eventuell noch etwas ruhen lassen.

Aufschneiden und anrichten.

Guten Appetit !

