

# Wagyu Flat Iron Steak mit Chimichurri

## Chimichurri

### Zutaten:

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2 Zweige Thymian

8 EL Olivenöl

1 TL Oregano

3 EL Essig

½ TL Chiliflocken

1 EL Zitronensaft

½ TL Zucker



### Zubereitung:

Knoblauch, Petersilie und Thymian fein hacken. Olivenöl, Oregano, Essig, Chili, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren.

## Wagyu Flat Iron Steak:

### Zutaten für 2 Personen:

1 Flat Iron Steak vom Vogelsberger Wagyu

Fleur de Sel

Pfeffer

### Zubereitung:

Das Flat Iron Steak schräg gegen die Faser einritzen, mit Fleur de Sel würzen und bei direkter Hitze auf jeder Seite ca. 1, 5 Minuten scharf angrillen, damit die Röstaromen gebildet werden.

Die Steaks im indirekten Bereich des Grills ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist (sehr zu empfehlen ist dafür das Grillthermometer von Maverick).

Das Flat Iron Steak in feine Scheiben schneiden und mit Chimichurri beträufeln.

© Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))