



## New York Strip Steak mit Gremolata

### Zutaten für 2 Personen:

500 g New York Strip Steak (von Der Schwarzwälder)

Fleur de Sel

Pfeffer

### Gremolata:

½ Bund Petersilie

2-3 Knoblauchzehen

Schale einer Bio-Zitrone

4-5 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Für die Gremolata die Petersilie und den Knoblauch fein hacken, Zitronenschale abreiben und alles gut mit dem Olivenöl vermengen.

New York Strip Steak auf der Plancha oder dem Grillrost auf großer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite grillen, so dass die Steaks innen noch medium sind.

Die Steaks auf einem Teller anrichten, nach Belieben in Streifen schneiden und mit der Gremolata servieren.

Dazu passt Polenta oder Kartoffelpüree.

