

Cowboy steak in zoutkorst met gegrilde maïskolven

👤 4 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 1 Cowboy Steak
 - 2 kg Onbewerkt zeezout
 - 6 Eiwitten
 - 2 Takjes rozemarijn
 - 2 Takjes tijm
 - 1 Bolletje of 3 tenen knoflook
 - 2 tl Kolenboertje pepermix
 - 1 tl Gerookte paprikapoeder
 - 1 tl Olijfolie
- 1/2 theelepel habanero poeder (optioneel voor een pittige kick)
 - Zout en Kolenboertje pepermix
 - 2 eetlepels fijngehakte koriander
 - Geraspte Parmezaanse kaas

Benodigdheden

- Bedraadde kernthermometer
 - Skillet (groot genoeg om de cowboy steak in te leggen)
 - Grote bak of schaal
 - Sauspannetje en kwastje
- Voor de gegrilde maïskolven:**
- 4 maïskolven, met schutbladeren nog intact
 - 100 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
 - 1 limoen, sap en rasp
 - 1 bolletje of 2 teentjes knoflook, fijngehakt
 - 1 theelepel gerookte paprikapoeder

1. Haal de cowboy steak minimaal 1 uur van tevoren uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen.
2. Steek de BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 180 - 200 graden, met een directe- en een indirecte zone.
3. Hak de takjes tijm en rozemarijn en de knoflook fijn en meng dit in een grote schaal met 2kg onbewerkt zeezout.
4. Voeg de gerookte paprikapoeder en de pepermix toe en meng alles vast goed door elkaar.
5. Voeg dan de eiwitten toe en meng alles nogmaals goed door tot het een zand-achtige structuur krijgt.
6. Bedek de bodem en de zijkanten van de skillet alvast met een laag van de zoutmix.
7. Dep de cowboy steak droog en bestrijk aan beide kanten met een klein beetje olijfolie.
8. Grill de cowboy steak kort boven direct vuur zodat hij aan alle kanten een mooie kleur krijgt. Ongeveer 2 minuten per kant.
9. Zodra de cowboy steak mooi gekleurd is leg je de steak in de skillet.
10. Steek een bedraadde (of draadloze) kernthermometer in het vlees en dek de cowboy steak volledig af met het zout.
11. Druk het zout goed aan zodat het vlees volledig is ingepakt met de zoutkorst.
12. Zet de skillet indirect in de BBQ en laat de steak garen tot 50 graden in de kern.
13. Terwijl de steak ligt te garen maken we de gegrilde maïskolven.
14. Trek de schutbladeren van de maïskolven voorzichtig terug (maar laat ze aan de kolf vastzitten) en verwijder de zijden. De zijden zijn de haar-achtige draden.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

1. Spoel de maïskolven af met water en trek de schutbladeren terug over de maïs. Dit helpt om de maïs te stomen en sappig te houden tijdens het grillen.
2. Leg de maïskolven op de BBQ boven direct vuur. Grill ze ongeveer 15-20 minuten, waarbij je de kolven regelmatig draait totdat de schutbladeren licht verkoold zijn en de maïs gaar is. Je kunt controleren of ze gaar zijn door een paar schutbladeren terug te trekken en een korrel te testen.
3. Terwijl de maïs op de BBQ ligt, meng je de boter met de limoensap, limoenrasp, fijngehakte knoflook, gerookt paprikapoeder, chilipoeder (indien gewenst), zout en peper.
4. Doe het mengsel in een sauspannetje en zet het naast de skillet indirect op de BBQ. Roer alles goed door elkaar totdat het een romige saus vormt.
5. Trek de schutbladeren terug van de gegrilde maïs (je kunt ze eventueel als “handvat” gebruiken om de maïs vast te houden) en smeer de maïs royaal in met de limoen-botersaus.
6. Bestrooi de maïs met wat geraspte Parmezaanse kaas voor extra smaak.
7. Zodra de steak een kerntemperatuur van 50 graden heeft bereikt, haal je de skillet van de BBQ en breek je de zoutkorst voorzichtig open.
8. Laat de steak nog enkele minuten rusten. Hij zal dan doorgaren tot 52 á 53 graden, perfect medium-rare!
9. Snijd de steak in dunne plakjes en bestrooi met wat onbewerkt zeezout en pepermix en serveer met de gegrilde maïskolven.