

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

ARRACHERA

Skirt Steak · Pico de Gallo

Signature Recipe

Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Skirt Steak · Pico de Gallo

Für 1–2 Personen · 250 g Steak

01 PICO DE GALLO

2 große Tomaten und 1 rote Zwiebel fein würfeln. Mit ½ Bund Koriander, zunächst dem Saft von 1 Limette, Salz und Pfeffer mischen. 5 Minuten ziehen lassen; bei Bedarf mehr Limette zugeben.

02 GUACAMOLE

2 Avocados grob zerdrücken. 3 EL Pico de Gallo unterheben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Salsa separat reichen.

03 STEAK BRATEN

250 g pariertes Skirt Steak trocken tupfen und salzen. Pfanne stark erhitzen, 1 TL hitzefestes Öl zugeben. Steak je nach Dicke etwa 1–3 Minuten pro Seite kräftig anbraten. Hitze bei Bedarf reduzieren.

04 RUHEN & SCHNEIDEN

Fleisch 3–5 Minuten ruhen lassen. Dünn und unbedingt quer zur Faser aufschneiden. Gargrad nach Wunsch prüfen; bloße Zeitangaben ersetzen die Kontrolle nicht.

05 ANRICHTEN

Steak mit Pico de Gallo und Guacamole servieren. Restliche Limette in Spalten dazugeben. Für eine größere Mahlzeit passen warme Tortillas, nach Bedarf.



Quer zur Faser schneiden. Das macht den Unterschied.

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 1–2 Personen · 250 g Steak

01 EINKAUF

☐ **250 g Skirt Steak · 1 TL Bratöl**

Alternative: Flank oder Bavette; Garzeit an Dicke anpassen.

☐ **2 große Tomaten · 1 rote Zwiebel**

Alternative: reife kleinere Tomaten; Schalotte.

☐ **2 Avocados · 2 Limetten**

Alternative: Guacamole weglassen und mehr Salsa reichen.

☐ **½ Bund Koriander · Salz · Pfeffer**

Alternative: Petersilie; eine Prise Zucker nur bei sehr sauren Tomaten.

02 ZUBEHÖR

PFANNE + TOPF

Alternative: Bräter; ausreichend Fläche zum Rösten.

MESSER + BRETT

Alternative: Küchenmesser und rutschfestes Brett.

WAAGE + SCHÜSSEL

Alternative: Messbecher für Flüssigkeiten.

FLEISCHTHERMOMETER

Alternative: Gargrad durch Anschnitt prüfen.

VOR DEM START

Pariertes Fleisch verwenden. Dünnes Skirt direkt in der heißen Pfanne braten. Die Faserrichtung vor dem Braten prüfen, damit es sich später quer zur Faser schneiden lässt.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.