

Picanha traditionell auf dem Grill zubereitet

ZUTATEN: (4 Personen)

800 g Tafelspitz

Meersalz

1. Während der Grill auf Betriebstemperatur gebracht wird, das Fleisch mit dem Fettdeckel in handliche 7-8cm dicke Scheiben schneiden und leicht gebogen auf die Spieße stecken.
2. Anschließend großzügig ringsherum mit groben Meersalz einreiben und gut 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen, damit es in Innere des Fleisches einwirken kann.
3. Vor dem Grillen das überschüssige Salz abklopfen und das Fleisch zu Beginn mit der Fettschicht nach unten bei direkter Hitze (optimal sind 200°C) für 10-15 Minuten unter ständigem Drehen grillen.
4. Sobald die Oberfläche gleichmäßig und kräftig angeröstet ist, können die ersten rosa Schichten vom Spieß geschnitten werden.
5. Anschließend wird das verbleibende (im Kern noch leicht rohe) Fleisch für weitere 5-10 Minuten gegrillt, bis der Anschnitt wieder schön kross ist.
6. Ganz traditionell werden die dünnen Fleischscheiben erst nach dem Grillen in verschiedene Würzmischungen und Saucen getaucht.

Chimichurri BBQ-Soße aus Argentinien

2 Bund Petersilie (glatte, zirka 60 g)
2 Limette (Saft davon)
2 Schalotte
2 Knoblauchzehe
200 ml Olivenöl
2 EL Essig(weißer)
2 EL Thymian (getrocknet)
2 EL Oregano (getrocknet)
1 Chilischote (frisch oder getrocknet, alternative: 0,5 TL Chiliflocken oder Chilipulver)
2 TL Pfefferkörner (schwarz)
2 TL Salz (grobkörnig)

1. Die Schlotte und den Knoblauch schälen sowie klein schneiden.
2. Die Petersilie waschen und mit dem Wiegemesser fein hacken.
3. Thymian, Oregano, Chili, Pfeffer und Salz in einen Mörser geben und fein mörsern.
4. Nun die Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ebenso dazu geben und mörsern.
5. Den Saft der Limette hinzugeben.
6. Letztlich noch Weißweinessig hineinschütten.
7. Alles kräftig unterrühren.