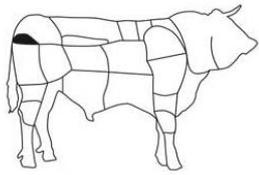


Lust auf beef?

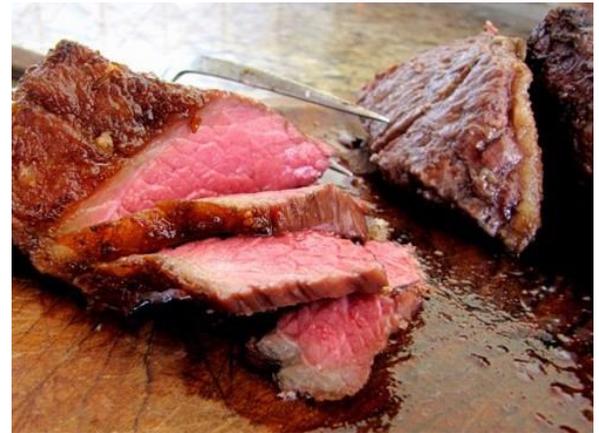
Natura-Beef-Picanha mit Kartoffeln vom Grill



© Falstaff Verlag

Die Sonne lacht und lädt zum Grillieren ein. Versuchen Sie einmal etwas Neues, probieren Sie eine «Natura-Beef-Picanha» vom Grill.

«Picanha» ist die brasilianische Bezeichnung für den Hüftdeckel, auch Tafelspitz genannt, ein Muskel vom hintersten Teil des Rückens des Rindes, oberhalb des Hinterbeines, neben dem Schwanzansatz. Für die Picanha vom Grill wird eine Fettschicht am Fleisch belassen.



Zutaten

- 1 Tafelspitz/Hüftdeckel vom Natura-Beef (= Picanha)
- 4 EL Fleur de Sel
- 1 EL bunter Pfeffer, frisch gemörsert
- Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL gemischte getrocknete italienische Kräuter
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Fleisch sollte ordentlich marmoriert und einen Fettdeckel von mindestens 1 cm haben. Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen. Hautstücke und Bindegewebe auf der Fleischseite parieren (entfernen). In den Fettdeckel mit sehr scharfem Messer kleine Rechtecke einschneiden (nicht bis zur Fleischoberfläche schneiden). Fleisch ringsherum mit den Salzkristallen einmassieren, auf der Fettseite auch in die Zwischenräume. Mindestens 1-2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Vor dem Grillen das Salz an den Fleischseiten mit Messer abstreifen, auf dem Fettdeckel aber nicht.

In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, wenn nötig abschrubben. Quer in 2 Hälften schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Grill für indirektes Grillieren bei ca. 100 Grad Celsius vorbereiten.

Spezial-Tipp: Evtl. einige Holzschnitzel mit Geschmack (z.B. Arve, Apfel, Kirsche, Whiskey oder Zedernholz) 20 Min. vorwässern und später zur gleichen Zeit wie das Fleisch auf die Holzkohle legen. Ein einzigartiges Räucher-Aroma entsteht.

Tafelspitz auf die Fleischseite in die Grillmitte auf den Rost legen, Deckel schließen. Nach ca. 30 Min. Fleisch wenden und die Kartoffeln mit der Schale nach unten in einer Schale unter das tropfende Fleisch legen. Deckel schließen. Weitergaren bis Fleischthermometer 56 °C – 58 °C anzeigt. Tafelspitz sollte nicht weiter als bis 65°C gegart werden, weil die Fleischfasern dann ihre Wasserbindungskraft verlieren!

Wenn die Kartoffeln gar sind, vom Rost nehmen und warm stellen. Fleisch nach Erreichen der Zieltemperatur in Alufolie einwickeln und 6 Min. ruhen lassen, nach 3 Min. umdrehen. Fleisch auf Brett mit Saftfuge mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Scheiben nach Belieben mit Fleur de Sel und dem Pfeffer aus dem Mörser würzen – es braucht im Grunde aber so gut wie keine weitere Würzung.

Tipp: Sollte wider Erwarten Fleisch übrig bleiben: Straff in Folie gewickelt und im unteren Kühlschrankfach aufbewahren, am Folgetag auf einer Aufschnittmaschine in dünne Roastbeefscheiben schneiden und kalt mit Remoulade essen.

Foto und Rezept: <https://biggreenegghead.ch/picanha/>