



PICANHA, ALS GANZES GRILLIERT

- 1,2 kg Picanha, Tafelspitz vom Rind am Stück mit markantem Fettdeckel; dabei auf die Rasse achten! Ideal geeignet ist Fleisch vom Angus Rind (am besten vom Metzger vorbereiten lassen).
- Grobes Meersalz

Den Fettdeckel mit einem scharfen Messer fein einschneiden (nicht bis ins Fleisch) und das Fleischstück von allen Seiten mit grobem Meersalz massieren; ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Grill auf ca. 150 °C aufwärmen, das Salz vom Fleisch schütteln und mit dem Fettdeckel nach oben (am besten über eine Fett-Auffangschale) auf den leicht eingeölkten Rost legen. Ca. 30 Minuten indirekt grillieren, danach wenden und weitere 15-20 Minuten grillieren, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Das Fleisch im Backofen 20 Minuten bei 60 °C ruhen lassen – und zum Schluss spurt im Grill auf der Fettseite indirekt bei 250 °C ein paar Minuten fertig garen. Dabei am Grill stehen und darauf achten, dass sich das Fett nicht entzündet (gegebenenfalls wiederholt wenden und wegziehen). Dazu passt Chimichurri oder eine Vinaigrette mit Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander.