

PICANHA STEAK TEXAS

mit Paprika-Salsa und Zuckermais



Zeit Pers.
40 MIN. 4



PICANHA STEAK TEXAS

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Personen: 4

ZUTATEN

800 G PICANHA (TAFELSPITZ MIT
FETTAUFLAGE)

3 EL TEXAN STEAK RUB

2 ROTE SPITZPAPRIKA

1 ZWEIG PETERSILIE, FEIN GEHACKT

SCHWARZER PFEFFER UND MEERSALZ

1 ROTE CHILISCHOTE

1 ZWIEBEL

1 EL SMOKED PAPRIKA

2 EL OLIO DI OLIVA AGLIO

2 MAISKOLBEN

50 G BUTTER

ZUBEREITUNG

Grill auf 180 °C vorheizen.

Fettschicht des Fleisches auf der Oberseite kreuzweise einschneiden (nicht das Fleisch) und mit Texan Steak Rub von allen Seiten würzen, Gewürze dabei gut einreiben.

Spitzpaprika, Chili und Zwiebel mit Haut auf den heißen Grill legen und von allen Seiten rösten, bis die Haut gebräunt und die Zwiebel weich ist.

Paprika und Chili häuten, Stiel und Kerne entfernen und klein schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein schneiden. Gemüse vermischen und mit Smoked Paprika, Olio di Oliva Aglio und Petersilie würzen, nach Geschmack mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Für die Maiskolben einen Liter Wasser mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer zum Kochen bringen. Den von seinen Blättern befreiten Mais ca. 25 Minuten gar kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Picanha auf dem Grill grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht hat. So bleibt das Innere des Bratens schön rosa.

Maiskolben in Scheiben/Stücke schneiden, mit flüssiger Butter beträufeln und mit schwarzem Pfeffer würzen. Picanha in dünne Scheiben schneiden und mit Paprika-Salsa und Maisscheiben servieren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.