

PICANHA MIT PASTINAKEN-PÜREE UND GRÜNEM SPARGEL

DAUER

Vorbereitung: 25 Minuten
Grillzeit: 30-35 Minuten

ZUBEHÖR

Langer Edelstahlbehälter des Flammkraft OfenDock
Flammkraft Rotisserie
Flammkraft Wok

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

400 g Pastinaken
180 ml Sahne
1 EL Butter
Meersalz
Muskat a. d. Mühle

1 Rindertafelspitz (möglichst mit Fettauflage) ca. 0,8-1,2 kg
Olivenöl zum Einreiben

500 g grünen Spargel
2 Schalotten
4 Scheiben luftgetrockneten Schinken
2-3 EL Pflanzenöl

SCHRITT 1:

Die Roste über der Hauptgrillfläche entfernen. Den Grill mit den beiden Hauptbrennern auf mittlerer Position für hohe indirekte/direkte Hitze (195-215°C) vorbereiten. Die Pastinaken schälen, in 1-2 cm große Würfel schneiden und in den langen Behälter des OfenDocks geben. Mit Sahne aufgießen, die Butter zugeben und kräftig mit Meersalz und Muskat aus der Mühle würzen. Den Behälter in das OfenDock über der Hauptgrillfläche einhängen und 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel weich grillen.

SCHRITT 2:

Den Tafelspitz gegen die Faser in 3-4 cm dicke Stücke schneiden. Danach dünn mit Olivenöl einreiben, rundherum mit Meersalz würzen, auf den Spieß stecken und fixieren.

SCHRITT 3:

Die Rotisserie einhängen und mit geschlossenem Deckel 18-20 Min. geschlossen grillen. (Kerntemperatur 52-54°C)

SCHRITT 4:

Inzwischen das untere Drittel des Spargels rundherum abschälen und die Enden um 1 cm kürzen. Danach schräg in 2-3 cm Stücke schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Den Schinken in grobe Stücke zupfen.

SCHRITT 5:

Kurz vor Grillzeitende der Pastinaken und des Picanha den Wok einsetzen und den Röstbrenner zuschalten. Den Wok 3-5 Minuten mit geöffnetem Deckel vorheizen. Die Pastinaken mit Hilfe einer Küchenmaschine oder eines Kartoffelstampfers sehr fein pürieren und warmstellen.

SCHRITT 6:

Das Pflanzenöl in den Wok gießen und den Spargel, die Schalotten, den Schinken darin 6-8 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich schwenken und mit Meersalz sowie schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Wenn das Fleisch aussen schön gebräunt ist, den Drehspieß entnehmen. Das fertige Picanha mit einem scharfen Messer herunter schneiden, mit Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Auf die Teller verteilen und mit Spargel sowie Pastinakencreme servieren. Nach dem Abschneiden der gebräunten Schicht kommt der Spieß wieder auf den Grill, um die nächste Schicht mit einer Kruste zu veredeln.

TIPP:

Das Picanha ist der Klassiker in Argentinien und Brasilien. Die deutliche Fettauflage ermöglicht beim Grillen eine tolle Kruste und sorgt für einen zartschmelzenden Geschmack.