



## **Picanha nach Churrasco-Art vom Drehspieß mit Pimientos und Chimichurri (4 Personen)**

### **Zutaten**

Ca 600g Picanha (Tafelspitz)

### **Hinweis**

Eines der beliebtesten Stücke in südamerikanischen Churrascarias (Grill-Restaurants) ist Picanha. Dabei handelt es sich um den Hüftdeckel/Schwanzstück des Rindes. Hier bekommt man dieses Stück als Tafelspitz. Beim Picanha wird jedoch die Fettschicht auf dem Muskelfleisch gelassen und daher eignet es sich besonders für Churrasco.

**WICHTIG:** Wenn ihr bei euren Metzgern solch ein Stück bestellt, teilt ihnen mit, dass der Fettdeckel erhalten bleiben soll.

### **Zubereitung Steaks**

Das Fleisch ca. 1-2 Std. vor dem Grillen od. Braten aus dem Kühlschrank nehmen und das Fleisch temperieren lassen.

Schneider das Picanha in ca. 5 bis 6 cm dicke Streifen.

Diese Stücke werden nun U-förmig gebogen aufgespießt. Achtet darauf, dass auf beiden Seiten der Fettdeckel durchstoßen wird. Das Fleisch wird nun nur mit grobem Meersalz gewürzt.

Regelt den Grill nun auf 180 bis 200 Grad ein und legt dann den Drehspieß auf. Wenn ihr habt, könnt ihr nun auch mit dem Heckbrenner arbeiten.

Der Spieß sollte nun 10 bis 15 Minuten gegrillt werden.

Das Fleisch ist nun außen schön gebräunt und es hat einen wunderbar karamellisierten Fettrand.

Nehmt nun den Spieß kurz vom Grill und schneidet von beiden Seiten dünne Scheiben vom Picanha runter. Der Kern ist auf Grund der kurzen Grillzeit natürlich noch ziemlich roh. Daher schneidet auch nur 1-2 dünne Scheiben runter und legt den Spieß zurück auf den Grill. Die angeschnittene Seite, sollte jedes Mal noch kurz mit Salz nachgewürzt werden.



### **Zutaten Chimichurri:**

1 Bund glatte Petersilie

1-2 Chilischoten je nach Größe und Schärfegrad

1-2 Knoblauchzehen, klein gehackt

1 Prise Chiliflocken nach Geschmack

reichlich Olivenöl, dass die Masse komplett bedeckt ist

etwas Zitronensaft nach Geschmack

etwas Zitronenabrieb nach Geschmack

etwas weißen milden Essig (z. B.. Balsamico)

S&P nach Geschmack

### **Zubereitung Chimichurri**

Petersilie waschen und klein hacken. Chilischoten entkernen und ebenfalls sehr klein schneiden. Den kleingehackten Knoblauch zugeben und mit sehr gutem Olivenöl aufgießen bis die Masse komplett bedeckt ist. Mit etwas Essig, Zitronensaft und Abrieb sowie den Chiliflocken und S&P nach Geschmack würzen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten über Nacht. Das Chimichurri lässt sich nun im Kühlschrank über mehrere Wochen in einer verschließbaren Dose aufheben. Nach und nach verblasst zwar das Grün der Petersilie und die Farbe des Chimichurri wandelt sich nun etwas ins Gräuliche, aber umso besser wird es im Geschmack.

### **Zutaten Pimientos**

200g Pimientos

Etwas Essig

### **Zubereitung Pimientos**

Die Pimientos waschen und auf eine Planach im Grill legen. Darauf etwas Essig träufeln, damit der Glanz erhalten bleibt.

Nach 2 bis 3 Minuten die Pimientos wenden und nach weiteren 2 bis 3 Minuten vom Grill nehmen und in einer Schüssel nachgaren lassen.