

Picanha mit Escalivada

Brasilien (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 1.2kg Hüftdeckel am Stück (= Tafelspitz), unbedingt mit Fettschicht auf der Oberseite
- grobes Meersalz (z.B. Fleur de sel)
- Gemüse zum im Ofen braten (z.B. je eine Peperoni, Aubergine, Zucchini)
- Olivenöl
- Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- normales Salz für das Gemüse
- Pfeffer
- Chimichurri Sauce (argentinische Kräutersauce aus dem Supermarkt)

Vorbereitung:

- Das Fleischstück frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und trocknen.
- Das Fett auf der Oberseite belassen. Alles andere Fett (unten und seitlich) mit dem scharfen Fleischmesser entfernen. Das ganze Stück mit reichlich grobem Salz von Hand gut einreiben.
- Die Fettschicht mit einem Fleischmesser kreuzweise leicht einschneiden. Nicht bis ins Fleisch rein.
- Die Aubergine in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini halbieren und längs in ebenfalls ca. 5mm dicke Streifen schneiden. Die Peperoni ausnehmen und in 2-3cm breite Streifen schneiden.
- Alles Gemüse in einer grossen Schale mit Olivenöl, Salz und Pfeffer von Hand sehr gut einreiben. Die Peperoni zusätzlich mit etwas Pimentón de la Vera.
- Das Gemüse auf einem oder zwei mit Backtrennfolie ausgelegten Backblechen verteilen und 20 Minuten bei 200°C Oberhitze im Backofen braten. Es soll leicht braune Stellen bekommen, aber nicht zu viel.
- Warm stellen bis zum Essen.

Zubereitung:

- Das Picanha wird hier auf dem Gasgrill als ganzes Stück zelebriert.
- Den Grill aufheizen (>200°C). Das Fleischstück auf beiden Seiten (der fettfreien und der mit Fett) je 4 Minuten anbraten. Wenn das Fett Flammen erzeugt, sofort verschieben.
- Dann ein Thermometer in die Mitte einstecken (z.B. Weber i-Grill mit Handy App 😊) und indirekt wärmen bis 54°C Kerntemperatur erreicht sind. Indirekt heisst: bei meinem Gasgrill mit 3 Brennern stelle ich nur einen an und den so einstellen, dass im Grill 160...180°C herrschen. Das Fleisch wird möglichst weit weg von dem Brenner gelegt. Der Grilldeckel bleibt natürlich immer geschlossen. Bei einem so grossen Stück dauert es ca. 45 Minuten, bis die 54°C erreicht sind.
- Am Schluss den Grill abschalten und das Fleisch noch ein paar Minuten stehen lassen. Die Temperatur steigt so noch auf ca. 60°C. Rundum etwas Pfeffer drauf. Dann in schöne, max. 1cm dünne Tranchen schneiden. Dünn ist es zarter! Den Saft ziemlich lange ablassen und dann die Tranchen in einer gut vorgewärmten Schale servieren.
- Dazu gehört pflichtgemäss Cimichurri Sauce.

Tipp:

- Picanha ist das brasilianische BBQ. Man kann es so wie beschrieben als ganzes Stück grillen oder man macht es als Churrasco. Da schneidet man das Fleisch in 6...7cm dicke Scheiben und steckt diese gebogen (d.h. so, dass möglichst viel Fett rundum ist) auf einen Metallspieß. Dann grillt man das idealerweise auf einem Drehspieß. Das Fleisch wird am Schluss vom Grillmeister dem Spieß entlang zu dünnen Scheiben abgeschnitten.
- Wenn kein Hüftdeckel verfügbar ist, kann man zur Not auch normales mageres Siedfleisch nehmen.
- Die Fettschicht wird erst beim Essen weggeschnitten. Sie dient beim Braten als Geschmackspender.

