



Picanha Churrasco Style mit Mais Salsa

by Joscha Bastians



Wir zaubern euch ein wunderbares Rezept für eine Mais Salsa, die zu jedem Fleischgericht passt und dieses nochmal auf ein neues Level hebt. Außerdem zeigen wir euch die Picanha im Churrasco Style von der Feuergrube gefertigt.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Maiskolben scharf angrillen für Röstaromen
2. Die Paprika und die Zwiebeln in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
3. Den Mais vom Kolben runter schneiden und grob haken
4. Den Koriander fein Haken und mit in die Salsa geben
5. Die Schale der 3 Limetten mit der Zesterreibe in die Schüssel reiben (ohne das Weiße, denn dies schmeckt bitter) und im Anschluss die Limette kurz über das Brett rollen, durchschneiden und den Saft über der Salsa ausdrücken
6. Die Gewürze hinzugeben, den Knoblauch zu einer Paste zerdrücken und ebenfalls zur Salsa geben.
7. Das **Steak** in ca. 2cm breite Stücke schneiden, aufrollen, so dass der Fettdeckel des Picanha oben ist und dort durchgespießt wird
8. Die Spieße ordentlich mit Salz bedecken, außer der Fettdeckel, dort zieht kaum Salz ein
9. Die Steaks auf der Feuergrube o.ä. bei vorgeheiztem Grill über die Flamme legen und dort von allen Seiten bei stetigem Drehen bis auf 50 Grad Kerntemperatur garen. (Mit einem Einstechthermometer immer wieder kontrollieren). Dann runter nehmen und mit eingestecktem Thermometer nachziehen lassen auf 52-54 Grad und dann sofort anschneiden und genießen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.grillgoods.de

- Spieße fürs Steak
- Einstechthermometer
- Messer
- Zesterreibe

Zutaten: 6-8 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
600-800g	Picanha
4	Vorgegarte Maiskolben
3	Spitzpaprika
Etwas	Salz
Etwas	Kumin
Etwas	Chiliflocken
7	Zehen konfierter Knobi
3	Limetten komplett
4	Rote Zwiebeln
Ca. 200ml	Neutrales Öl z.B. Rapsöl
1 Bund	Koriander

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:
Meat 'n' Great

- Wenn die Spieße vorne keine Spitze haben, mit einem Messer am Fettdeckel Vorschneiden
- 1. Ein kleineres Stück Fleisch aufspießen, dann mittelgroß, in der Mitte ein dickes, großes Stück und dann wieder kleiner werden. Vorne und hinten ist in der Regel weniger Hitze als in der Mitte. Somit werden die Stücke am gleichmäßigsten gar
- ca. 1 Std. vorm Grillen das Steak salzen, damit es durch Diffusion ins Fleisch migrieren kann -> Überschüssiges Salz nach dieser Stunde abklopfen

Rare ca. 48-52 Grad

Medium / Rare ca. 52-55 Grad

Medium ca. 56 - 59 Grad

