Cook-Art Rezepte-Sammlung

Picanha mit Salsa Enolla & feurigen Pommes Grenailles

Rezept von Fleischsommelier Mario Hilt – Metzgerei Kohnen-Hilt, Eupen

Zart, aromatisch und saftig: Die Picanha ist ein brasilianischer Klassiker! Das Fleischstück ist hierzulande als Tafelspitz bekannt. Um aus dem Tafelspitz eine Picanha zu machen, bekommt das Fleisch von Fleischsommelier Mario Hilt einen "brasilianischen Zuschnitt". Perfekt gelingt die Picanha dann in der Pfanne angebraten und im Backofen gegart – ideal in einer Edelstahlpfanne Demeyere - zu bekommen in der "Boutique des Chefs" von Cook-Art Eupen.

Zutaten für 4 Personen

Für die Picanha

- 1 – 1,5 kg Picanha
- 2 EL grobes Salz / Fleur de Sel
- 1 EL schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 EL Koriandersamen
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Chiliflocken (optional)

Für die Salsa Enolla:

- 2 rote Paprika
- 2 reife Tomaten
- 1 rote, große Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Rotweinessig
- Salz und Pfeffer zum Nachwürzen

Für die feurigen Pommes Grenailles:

- 1 kg kleine Kartoffeln (Pommes Grenaille)
- 200 gr grob gewürfelte Chorizo
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- ½ EL Oregeno
- ½ EL Thymian
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Für das Fleisch: Picanha mit Fettdeckel (Tafelspitz) mit Gewürz auf der Fleischseite einreiben. Auf der Fettseite scharf in der Pfanne anbraten. Dazu ist kein zusätzliches Bratfett nötig. Sobald die Fettseite schön braun angeröstet ist, die andere Seite ebenfalls anrösten.
Fettseite würzen.
Backofen auf 100-120 °C aufheizen und das Fleisch circa 40 Minuten garen (Kerntemperatur 54-56 °C).
Alternativ kann der Braten auch in 2-3 cm dicke Scheiben geschnitten werden. Die Streifen dann gleichmäßig anbraten. Fleisch etwas ruhen lassen, aufschneiden und mit grobem Salz oder Fleur de Sel bestreuen.

Für die Salsa: Alle Zutaten fein würfeln und in einer Schüssel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Für die Pommes Grenailles: Kartoffeln, Chorizo und die übrigen Zutaten mit etwas Olivenöl vermischen und in eine feuerfeste Form geben. Dann für 40 bis 45 Minuten in bei 170-180 °C Umluft in den Backofen. Guten Appetit!

Lust auf noch mehr Rezept-Ideen?
Die Cook-Art Rezepte-Sammlung findet Ihr online unter www.cook-art.be
Oder schaut in unserem Showroom in Eupen vorbei:
Dort warten auch interessante Rezeptbücher auf Euch!
Bestes Kochzubehör findet Ihr in der "Boutique des Chefs" bei Cook-Art Eupen.
Bestes Fleisch und Tipps vom Profi gibt es bei Fleischsommelier Mario Hilt von der Metzgerei Kohnen-Hilt in Eupen.