

TAFELSPITZ VOM GRILL MIT CHIMICHUTZLI



EIGENTLICH
ZU SCHADE
FÜR DIE
SUPPE!



ZUTATEN FÜR 4

ein Tafelspitz
Erdäpfel (am besten heurige)
zwei Bund glatte Petersilie
eine Limette
eine Schalotte
eine Knoblauchzehe
Chili
getrockneter Thymian
getrockneter Oregano
Olio di oliva extravergine
Meersalz
schwarzer Pfeffer



www.fleischwerkstatt.at



Den Tafelspitz auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen.



Das Fleisch auf der Unterseite parieren (von Sehnen, Fett und Silberhäutchen befreien) – der Fettdeckel auf der Oberseite bleibt unbedingt am Tafelspitz.



Den Fettdeckel kreuzweise einschneiden, nur das Fett, nicht in das Fleisch schneiden. Auf beiden Seiten mit grobem Meersalz einreiben.



Mit der Fettseite ca. 10 Minuten indirekt (nie auf offener Flamme, das Fett tropft, und alles verbrennt) auf den heißen Grill legen – hier werden Röstaromen produziert.



In der Zwischenzeit, oder noch besser am Tag zuvor, glatte Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben.



Knoblauch, Schalotten und Chili fein hacken und im Mörser zerdrücken. Dann zur Petersilie in die Schüssel geben.



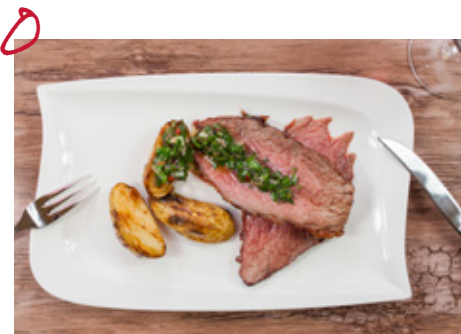
Oregano und Thymian sowie den Saft und Abrieb einer Limette zur Petersilie geben und mit Olio di oliva aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je länger der Chimichurri zieht umso besser der Geschmack.



Heurige Erdäpfel waschen und in der Schale halbieren. Mit Salz und Chili würzen.



Die Erdäpfel mit der Schalenseite auf den Grill legen und den Tafelspitz mit der Fettseite nach oben auf die Erdäpfel. Bis zum gewünschten Garpunkt bei mittlerer Hitze indirekt grillen.



Den Tafelspitz rosa mit den gegrillten Erdäpfeln und dem Chimichurri servieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP

Würzen durch Fleisch.

Die austretenden Fleischsäfte und das Fett sind voller Aromen. Wenn man bei indirekter Hitze z.B. Erdäpfel beim Grillen unter das Fleisch legt, saugen diese den Geschmack auf und werden unvergleichlich gut. Das funktioniert aber nur mit Teilstücken, die keine Kruste oder Röstaromen auf der Unterseite entwickeln sollen.