

Picanha

Churrasco-Style

Picanha nach Churrasco-Art ist ein in Südamerika beliebter Grill-Klassiker und die wohl bekannteste Art und Weise, ein Stück Tafelspitz auf dem Grill zu veredeln. Beim Tafelspitz handelt es sich um den Hüftdeckel des Rindes. Wird beim Tafelspitz hierzulande meistens die Fettschicht entfernt, wird beim Picanha die Fettschicht auf dem Muskelfleisch belassen. Deshalb eignet sich das Picanha besonders für die Churrasco-Zubereitung auf offenem Feuer oder Grillkohlen.



Die Zubereitung vom Picanha ist recht einfach. Alles, was Ihr dafür benötigt, ist ein Stück Tafelspitz mit Fettauflage (ca. 1 – 1,5kg), grobes Meersalz und einen Picanha-Spieß.

- Den Tafelspitz in ca. 7 cm dicke Scheiben schneiden. Eine gängige Grundregel besagt, dass Fleisch immer quer zur Faser geschnitten werden muss. Dies gilt nicht für das Picanha, welches traditionell längs zur Faser geschnitten wird.
- Die Teilstücke halbmondförmig biegen und mit der Fettschicht nach außen auf einen Spieß ziehen. Das Fett dient zum einen als Geschmacksträger und zum anderen als Schutz für das Fleisch während des Grillvorgangs.
- Das Fleisch etwa 30 Minuten vor Grillbeginn großzügig von allen Seiten mit grobem Meersalz würzen.
- Bevor das Fleisch auf den Grill kommt, ist es wichtig, den Grill auf eine Gartemperatur von 180-200 Grad einzuregeln. Den Spieß in einem Abstand von ca. 30 cm zur Glut anbringen. Sobald das Fleisch auf dem Grill ist, beginnt die Fettschicht zu schmelzen. Den Spieß mehrfach wenden. Die Herausforderung liegt darin, dass das abtropfende Fett auf dem Fleisch bleibt. Das Fett dient als Schutz für das Fleisch und sorgt dafür, dass es nicht austrocknet. Das Picanha für ca. 15 Minuten auf dem Spieß garen.
- Sobald das Fleisch außen schön gebräunt ist und es einen wunderbar karamellisierten Fettrand hat, nimmt man den Spieß vom Grill, klopft das überschüssige Salz ab und schneidet von beiden Seiten dünne Scheiben vom Picanha ab. Verwenden Sie hierfür ein scharfes (!) Messer.
- Legen Sie den Spieß wieder zurück auf den Grill, nachdem Sie 1-2 Scheiben vom Picanha abgeschnitten haben. Sobald das Fleisch wieder knusprig angegrillt ist, können wiederum Scheiben abgeschnitten werden. So hat man immer wieder die leckeren Röstaromen außen und das rosa gegrillte Fleisch an der Innenseite.

Am besten serviert man das Picanha mit einer hausgemachten Chimichurri Sauce.

Zutaten Chimichurri Sauce:

- 400 ml Rapsöl
- 80 g Zwiebeln
- 30 g getrocknete Tomaten
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1 Blatt Salbei
- 1 TL Origano
- 30 g Petersilie
- 1 TL Peperoncino
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Balsamico Essig

Alle Zutaten klein schneiden, in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit dem Öl und dem Balsamico umrühren. Am besten sollte die Sauce einige Stunden ziehen. Die Chimichurri Sauce kann man einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

