



## *Rezeptkarte*

# Picanha mit pikanter Chimichurri und M $\acute{e}$ lange Noir

# Picanha mit pikanter Chimichurri und Mélange Noir

**Zutaten (4 Personen):**

Picanha:

800 g Tafelspitz mit Fettdeckel, Sonnensalzflöcken, Mélange Noir

Chimichurri: 1 Bund Petersilie glatt fein gehackt, 20 g Knoblauch in feine Würfel, 100 g Rote Zwiebel in feine Würfel, 1 Limette Saft, 6 EL Olivenöl, 1 TL Thymian gefriergetrocknet, 1 TL Oregano gefriergetrocknet, 1 TL grobes Meersalz, ½ TL Pfeffer schwarz Belem, ½ TL Chiliflöcken

**Equipment:** Grill mit Deckel, Drehspieß

**Zubereitung (ca. 2 Stunden):**

Den Tafelspitz mit Fettdeckel in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden, kräftig von beiden Seiten mit Sonnensalzflöcken würzen und für 1 Stunde marinieren. Dabei das Fleisch auf ein Gitter legen, damit der austretende Fleischsaft abtropfen kann. Die Fleischstücke auf einen Drehspieß stecken und für 45 Minuten bei 180°C auf eine Kerntemperatur von 53-56°C grillen. Durch das Drehen bleibt das Fleisch schön saftig und zart und erhält außerdem noch eine großartige Kruste. Am Ende mit Mélange Noir würzen.

Für die Chimichurri alle Zutaten in einen Mörser geben und zu einer homogenen Paste zerreiben. Die Konsistenz sollte ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dünnflüssiger mag kann aber jederzeit noch etwas Olivenöl hinzugeben.



#altesgewürzamt  
[www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)