



Kochwerkstatt Wiesbaden

Zutaten:

- 1,5 kg Picanha vom Kalb (Tafelspitz mit Fettschicht)
- Grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Vorbereitung des Fleisches:

- Die Picanha vom Kalb abspülen und trocken tupfen.
- Überschüssiges Fett abschneiden, aber eine etwa 1 cm dicke Fettschicht auf der Oberseite belassen, um das Fleisch saftig zu halten.

2. Fleisch würzen:

- Das Fleisch großzügig mit grobem Meersalz einreiben. Das Salz hilft, die Aromen zu intensivieren und das Fleisch zart zu machen.

3. Spießen:

- Die Picanha in dicke Streifen schneiden (ca. 5 cm breit).
- Jeden Streifen in einer Halbmondform auf lange Metallspieße stecken.

4. Grillen:

- Einen Grill (Holzkohle oder Gas) auf hohe Hitze vorheizen.
- Die Picanha-Spieße auf den Grill legen und bei direkter Hitze etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis sie eine schöne Kruste entwickelt haben.
- Danach die Spieße auf indirekte Hitze legen und weitere 20-25 Minuten grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist (medium-rare bis medium ist empfehlenswert).

5. Servieren:

- Die Picanha-Spieße vom Grill nehmen und das Fleisch in dünnen Scheiben gegen die Faser schneiden.
- Sofort servieren, damit das Fleisch schön saftig bleibt.

Beilagen:

- Traditionelle Rodizio-Beilagen wie gegrillte Ananas, Maniokmehl (Farofa), Reis, schwarze Bohnen (Feijoada) und frische Salate passen hervorragend dazu.

Tipps:

- Lassen Sie das Fleisch nach dem Würzen etwa 15 Minuten ruhen, bevor Sie es auf den Grill legen, damit das Salz besser einziehen kann.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Garstufe genau zu kontrollieren. Medium-rare liegt bei einer Kerntemperatur von etwa 57-60°C.

Genießen Sie Ihr Picanha vom Kalb Rodizio-Style!

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82