Menü

PICANHA STEAK Sandwich

Als Picanha bezeichnet man in Brasilien das Schwanzstück vom Rind (portugiesisch)

für 4 Portionen

KETCHUP

3 Tomaten
1 Zwiebel
Rapsöl
5 EL Rohrzucker
1 Schluck Aceto Balsamico
1 TL Knoblauchpulver
1 Prise Nelkenpulver
2 Prisen Cayennepfeffer
½ TL Zwiebelpulver
wenig Worcestersauce
etwas Cachaça

Tomaten grob würfeln.
Zwiebel schälen und würfeln

Zwiebelwürfel im heissen Rapsöl anziehen und anschliessend mit Rohrzucker caramellisieren.

Aceto Balsamico beigeben. Tomatenwürfel und Gewürze hinzufügen und Cachaça im Strahl einfliessen lassen.

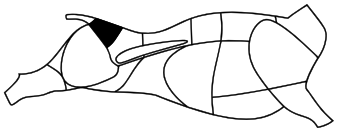
Alles im Mixer pürieren.

CACHAÇA

Spirituose
aus
Zuckerrohrsaft

PICANHA

ist das
Schwanzstück
des Rinds



PICANHA

1 Rindshuftdeckel mit Fettrücken (Picanha)
grobes Meersalz
Olivenöl

Fleisch parieren, Fettrücken einschneiden und gut salzen.

In dicke Tranchen schneiden, auf Spiesse stecken und auf dem heissen Grill oder in der Bratpfanne auf jeder Seite scharf anbraten und im Ofen fertig garen.

160 °C

10 Minuten

REUBENSAUCE

1 Teil Ketchup
1 Teil Mayonnaise
1 TL Senf

Ketchup, Mayonnaise und Senf verrühren.

SAUERKRAUT

1 rote Zwiebel
ein Schluck Rapsöl
3 EL Rohzucker
2 Blatt frischer Lorbeer
1 Pack Sauerkraut
1,5 dl fruchtiger Weisswein
Gemüsebouillon

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Im heissen Öl anziehen und anschliessend mit Zucker caramellisieren.

Lorbeer und Sauerkraut beigeben und mit Weisswein ablöschen. Mit Bouillon aufgiessen.

Hitze reduzieren und leise köcheln lassen.

MAYONNAISE

2 Eigelb
wenig Zitronensaft
1 TL Senf
Salz
Sonnenblumenöl
Pfeffer

Eigelb mit Zitronensaft, Senf und Salz verrühren.

Sonnenblumenöl in dünnem Strahl einfliessen lassen und mit Pürierstab mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Für eine gute Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

SANDWICH

4 grosse Sandwichbrote
2 Knoblauchzehen
Reubensauce
Picanha
Greyerzer-Käse
Sauerkraut
2 Handvoll Rucola

Sandwichbrote waagrecht halbieren, kurz auf dem Grill rösten. Röstflächen mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Reubensauce auf die beiden Sandwichhälften streichen.

Fleisch fein aufschneiden und die untere Brötchenhälfte damit belegen.
Käse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Dann das Sauerkraut und zum Schluss etwas Rucola darauf geben. Zweite Sandwichhälfte auflegen.