



Christian Luckas

Picanha mit Chimichurri-Dip und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Picanha:

400 g Tafelspitz mit Fettdeckel
Butterschmalz, zum Anbraten
1 TL grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pfanne auf starke Hitze vorheizen und Butterschmalz in die Pfanne geben.

Fettdeckel des Fleisches auf eine Stärke von 2-3 mm herunterschneiden und kreuzweise einschneiden. Die Fettseite mit Salz großzügig einreiben. Darauf achten, dass das Salz auch in die Einschnitte kommt. Picanha in Streifen von ca. 4-5 cm Breite schneiden.

Picanha von allen Seiten in der heißen Pfanne ca. 2 Minuten scharf anbraten. Hierbei die Fettseite als letztes anbraten. Die Fettseite so lange anbraten, bis das Fett knusprig ist. Anschließend Picanha in den Backofen geben.

Vor dem Servieren aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Zum Servieren in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen.

Für den Chimichurri-Dip:

1 Knoblauchzehe
100 ml griechischer Joghurt
2 EL Rotweinessig
¼ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Oregano
½ EL Chiliflocken
1 EL Zwiebelgranulat
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Oregano sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und in einer Rührschüssel über die gehackte Petersilie-Oregano-Mischung pressen. Zwiebelgranulat, Chiliflocken, Rotweinessig und Olivenöl dazugeben und alles verrühren. Anschließend Joghurt dazugeben und ebenfalls verrühren. Im letzten Schritt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

300 g Süßkartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Frucht
40 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und plattdrücken. Zitronenscheiben und Knoblauch in einen Dampfaufsatz legen und darauf die Süßkartoffelscheiben platzieren. Den Dampfaufsatz auf den Topf mit kochendem Wasser geben und alles für ca. 12-15 Minuten dämpfen.

Die weichen Süßkartoffeln aus dem Dampfaufsatz nehmen und in eine Schüssel geben. Butter hinzufügen und alles, z.B. mit einer Gabel, zu einem Stampf verarbeiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie kleinzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.