

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt:

Malbec Steak vom Grill

& Altocedro Malbec

Zutaten (für 4 – 6 Personen)

Holzkohle
Grill mit Haube und Thermometer
1.000 – 1.500 g Steak
2 – 3 Knoblauchzehen
500 ml Olivenöl
500 ml Malbec
Aji Amarillo (Chili)
Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Die Zubereitung gelingt einfach mit dem richtigen Grill. Ideal ist ein Kugelgrill mit Thermometer und Lüftungslöchern. So steuern Sie leicht die Temperatur.

Am Vorabend: Knoblauch klein hacken. Zusammen mit Chili, Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Fleisch mit Marinade begießen und mindestens ½ Tag ziehen lassen.

Am Grilltag: Wenige Holzkohlebriketts (zunächst 1 – 1,5 kg) vorglühen lassen und rechts und links an den Rändern des Kohlerostes aufhäufen. So haben Sie 2 Temperaturzonen für langsames, indirektes Grillen. Das Steak in einer feuerfeste Schale in die Mitte des Grills legen und mit Malbec angießen. Bei geschlossener Grillhaube circa 1,5 – 2 Stunden bei circa 140 °C garen lassen. Temperatur halten (dazu neue, durchgeglühte Holzkohlebriketts nachlegen und Luftzufuhr anpassen). Bei 70 - 75 °C Kerntemperatur ist das Fleisch perfekt.

Dazu passen ein Salat aus frischen Pilzen, Spinat, Kopfsalat, Avocado, Olivenöl und etwas Salz sowie Maispolenta oder frisches Weißbrot. Und natürlich Altocedro Malbec!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de