

Winzer-Rezepte aus Übersee

Asado – Grillrezepte aus Argentinien

Wie gelingt ein typisches argentinisches Grillfest – das traditionelle Asado? Vier Winzer verraten Ihnen deren Originalrezepte. Saftiges Malbec Steak, würzige Chimichurri, krosse Chipas und typische Humitas lassen am Grill keine Wünsche offen.

Malbec Steak vom Grill – von Karim Mussi

- 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 und frisch gemahlener Pfeffer

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 ½ 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 eine feuerfeste Schale in die Mitte des Grills legen und mit Malbec angießen. Bei geschlossener Grillhaube circa 1 ½ – 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. In Scheiben schneiden und genießen!

Chimichurri (Kräutersauce) – von Matías Mayol

- 1 Bund frische Petersilie
- 2 EL frischer Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl (extra Vergine)
- 2 TL Balsamico Essig
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ TL getrocknete Chiliflocken
- Grobes Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Petersilien- und Oreganoblätter waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. In einem Mörser die Kräuter weiter zerdrücken. Kräuter mit dem Balsamico Essig in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und unterrühren. Olivenöl anschließend löffelweise dazugeben und alles gut vermengen, bis die Konsistenz sämig ist. Mit 1 Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Chiliflocken unterheben. Alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Diese argentinische Salsa werden Sie lieben!

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

Chipas (Argentinisches Käsegebäck) – von María Baigorria (Mi Terruño)

- 200 g Maniok Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 50 g weiche Butter
- 100 g Parmesan (gerieben)
- 2 Eier
- Milch

Ofen auf 190°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz gut vermengen, dann weiche Butter und geriebenen Parmesankäse unterrühren. Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem Teig kneten. 8 – 10 TL Milch dazugeben und weiter kneten, bis ein fester, aber noch geschmeidiger Teig entsteht. 4 cm große Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zwischen den Bällchen 5 cm Abstand lassen. Chipas für 15 – 20 Minuten goldgelb backen. Chipas schmecken frisch am besten. Ideal auch als Vorspeise vor dem Grillen!

Humitas en Chala (Maispäckchen) von Agostina Astegiano (Avarizza)

- 6 frische Maiskolben mit Blättern
- 1 große Zwiebel
- 200 g frische Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 100 ml Vollmilch
- 3 EL geriebener Parmesan
- 8 Scheiben Käse
- Sonnenblumenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Gummibänder oder Küchengarn

Blätter von den Maiskolben vorsichtig entfernen, so dass sie ganz bleiben. 16 große Blätter zur Seite legen. Enden der Maiskolben abschneiden, Maiskörner vom Kolben hobeln. Körner waschen und abtropfen lassen. 1 große Zwiebel pellen und in Würfel schneiden. Tomaten halbieren, Kerne herausnehmen und Tomatenfleisch in Würfel schneiden. 1 rote Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden.

Im Tiegel 1 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomaten- und Paprikawürfel dazu geben, salzen, pfeffern und alles 5 Minuten köcheln. Ab und zu umrühren. Maiskörner und 100 ml Vollmilch einrühren und weiter köcheln, bis die Masse sämig wird. Tiegel vom Herd nehmen, 3 EL geriebenen Parmesan unterrühren. Zwei große Maiskolbenblätter über Kreuz legen, in der Mitte eine Scheibe Käse platzieren und 2 EL Maisfüllung daraufsetzen. Blätter zu einem Paket zusammenklappen und mit Gummiband oder Küchengarn verschnüren.

Maispäckchen in einen großen Topf setzen, knapp mit heißem Wasser bedecken und 1 TL Salz ins Wasser geben. Wasser aufkochen und alles 20 Minuten bei mittlerer Hitze garkochen. Maispäckchen aus dem Wasser nehmen, im geschlossenen Zustand servieren. So hält sich die Wärme.

Zum Verzehr die Päckchen öffnen und die cremige Maisfüllung als Beilage zum Steak vernaschen.