

Agostina Astegiano aus Argentinien empfiehlt:

### Lomo al trapo (Im Tuch gegrillte Lende)

& Gula Malbec

#### Zutaten für 4 Personen

1 kg Rinderlende (Hüfte)  
5 Zweige frischer Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
10 Salbeiblätter  
3 Lorbeerblätter  
½ l Rotwein  
800 – 1.000 g grobes Meersalz  
Tuch aus Baumwolle 40 x 40 cm  
feste Baumwollschnur



#### Zubereitung

Rosmarin, Thymian und Salbei grob hacken. Zusammen mit Lorbeerblättern und Rotwein in eine Schüssel geben. Die Lende mind. 3 Stunden marinieren und alle 60 Minuten wenden.

1 – 1,5 kg Holzkohlebriketts vorglühen lassen, bis weiße Ascheschicht entsteht. Währenddessen Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Kräuter aussieben und aufheben. Baumwolltuch in Marinade tränken, auswringen und mit einer Spitze nach oben auf Arbeitsfläche ausbreiten. 5 mm Salzschrift auf dem Tuch verteilen (am Rand circa 3 cm frei lassen). Kräuter auf dem Salz verteilen. Lende mittig von Ecke zu Ecke auf das Salz-Kräuter-Bett legen. Tuch von unten mit dem Fleisch aufrollen. Beim Aufrollen darauf achten, dass das Fleisch rundherum vom Salz bedeckt wird. Die seitlichen Enden auf die Rolle falten und alles mit Baumwollschnur fest zu einem Paket zusammenbinden.

Fleischpaket direkt auf die heiße Glut legen. Nach 8 Minuten wenden und die zweite Seite 12 Minuten auf der Glut grillen. Das Baumwolltuch darf brennen. Fleischpaket von der Glut nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und Tuch ablösen. Fleisch mit Grillzange oder Grillhandschuh anheben und Salzkruste abschlagen. Restliches Salz mit Pinsel entfernen, Fleisch aufschneiden und servieren. Als Beilage passen gegrillte oder auf dem Blech gebackene Kartoffeln mit Olivenöl, Meersalz und Kräutern.

Das saftige Grillfleisch braucht als Begleiter unbedingt einen saftigen, mundfüllenden Rotwein. Für Agostina ist es klar der [Gula Malbec](#) - was sonst!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)