

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

Gegrilltes Roastbeef

& PS Garcia - Mala Fama

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg gut marmoriertes Rindfleisch
(Roastbeef, Ribeye oder Skirt)

150 g Rucola

80 g frischer Parmesan

Olivenöl, kalt gepresst

Salz aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Rucola waschen und trocknen, Parmesankäse in grobe Späne hobeln.

Grill vorbereiten: Dazu 1 – 1,5 kg Holzkohlebriketts vorglühen lassen, bis eine weiße Ascheschicht entsteht. Roastbeef im Ganzen auf einen Rost über die Glut legen und circa 7 Minuten grillen. Wenn auf der Oberseite Fleischsaft austritt, das Fleischstück wenden und weiter grillen, bis sich wieder Fleischsaft auf der Oberseite bildet. Fleisch vom Rost nehmen und 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Etwas salzen und pfeffern, in feine Scheiben schneiden und auf einem Teller oder Holzbrett verteilen. Rucola und gehobelten Parmesan über dem Fleisch verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Warm genießen!

Zum saftigen Roastbeef empfiehlt Felipe den ungewöhnlichen PS Garcia – Mala Fama.

Tipp: Fleisch etwa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Nicht kalt auf den Grill legen.

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