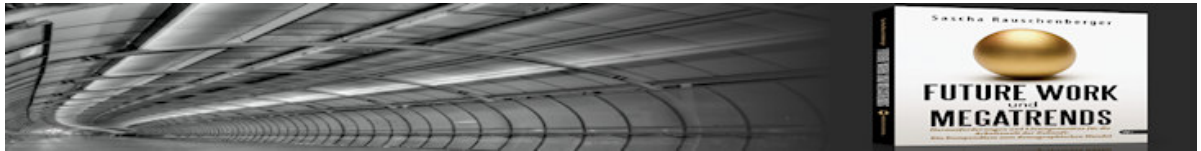


Die Sonne Kaliforniens auf dem Grill



(ots) Für Grill-Papst Tom Heinzle ist klar: Grillen kann man das ganze Jahr. Doch gerade im Sommer gibt es nichts schöneres, als Köstlichkeiten vom Grill unter freiem Himmel zu genießen. Das perfekte Rezept für ein gelungenes Dinner vom Rost: Matambre – der herz hafte Klassiker aus Argentinien, kombiniert mit der karamellig-süßen Note kalifornischer Rosinen. Natürlich sonnengetrocknet und aromatisch sorgen Kalifornische Rosinen für die Extraportion Sommerfeeling auf dem Grill. Tom Heinzle ist überzeugt: „Als BBQ-Profi und Buchautor sind die kalifornischen Rosinen für mich eine echte Entdeckung: Ihre einzigartige Qualität überzeugt, das macht Lust mit Ihnen kreative Grillrezepte auszuprobieren.“

Rezept für Matambre à la Tom Heinzle mit Kalifornischen Rosinen:

Matambre / Rosinen / Pinienkerne / Brokkoli

Zutaten:

1 Flanksteak mit 800 – 1000 gr, 7 EL California Raisins Rosinen, 5 EL Pinienkerne, 1 EL Flockensalz, 1 Brokkoli, 1 EL milde Chiliflocken, 1 Stück Küchenschnur

Zubereitung:

Für die Gewürzmischung: Je 1 EL Sesam Schwarz, Fenchelsaat,

Kaffee gemahlen, Brauner Zucker und Flockensalz vermischen.

Das Flanksteak bis auf 1 cm längs der Faser in der Mitte aufschneiden und aufklappen. Mit etwas Salz bestreuen und das Salz mit kreisförmigen Bewegungen in die Schnittfläche einarbeiten. Die Rosinen mit den Chiliflocken vermischen. Nun das Ganze auf der Schnittfläche verteilen. Zu einer Roulade rollen und mit dem Küchengarn alle 2 – 3 cm binden. Die Matambre rundum mit der Gewürzmischung würzen und bei indirekter Hitze (140 – 150°) und geschlossenem Deckel grillen bis sie eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat.

Zuerst die Pinienkerne und danach die restlichen Rosinen mit Hilfe eines Metallsiebs auf offener Flamme schwenken bis sie Röstaromen bekommen.

Gegrillter Brokkoli: 1 mittelgroßer Brokkoli, 2- 3 EL Olivenöl, Salz.

Die Röschen vom Brokkoli auslösen und halbieren. In eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Gut durchmischen und bei direkter Hitze (250- 300°) unter ständigem Wenden rundum grillen bis sie weich aber noch etwas Biss haben.

Die Matambre in Scheiben schneiden, auf einem Teller mit dem Brokkoli und den gerösteten Rosinen und Pinienkernen servieren. Mit der Gewürzmischung etwas nachwürzen.



Original-Content von: Kalifornische Rosinen