



Rindshuftdeckel an Oliven-Tomatensauce (Picanha)

In Brasilien ist der Rindshuftdeckel ein beliebtes Stück zum Grillieren, Picanha wird er da genannt. Der typische, manchmal recht dicke Fettdeckel hält das Fleisch saftig und gibt ihm Geschmack. Hierzulande wird die Fettschicht oft ganz oder teilweise weggeschnitten; Schweizer mögen kein Fett. Will man den Huftdeckel mit Fettschicht, muss man ihn womöglich vorbestellen.

Im Ofen wird Rindshuftdeckel idealerweise nach kurzem scharfen Anbraten bei niedriger Temperatur (80°) bis zu einer Kerntemperatur von 55° bis höchstens 60° gegart, so wird er bestimmt saftig und zart.

Oliven und Tomatenstücke werden erst zum Schluss kurz in der Sauce aus der Marinade, dem Weisswein und der Bouillon mitgekocht. Vorab wird die grob geschnittene Frühlingszwiebel in reichlich Butter angedünstet. Die Buttermenge sollte man auf keinen Fall reduzieren, sie sorgt für eine leichte Bindung der Sauce.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g Rindshuftdeckel
Bratbutter

Marinade:

3Tl Honig
5cl Cognac
1Tl schwarze Pfefferkörner
1Tl Koriandersamen
1 Grosse Knoblauchzehe

Sauce:

1 Frühlingszwiebel
20g Tafelbutter

	Marinade
5cl	Noilly Prat
5cl	Weisswein
1dl	Rindsbouillon
1El	weisser Balsamico
14	kleine grüne Oliven
4	Picadilly-Tomaten

Zubereitung

Rindshuftdeckel 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Honig und Cognac gut miteinander verquirlen. Pfefferkörner und Koriander im Mörser zerstoßen und zugeben, Knoblauchzehe dazupressen und untermischen.

Fettdeckel der Huft kreuzweise einschneiden. Huft auf eine Haushaltfolie legen und üppig mit der Marinade einpinseln. Huft in die Folie einschlagen, mit Schluss nach oben, damit die Marinade nicht ausläuft. Rund 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Huftdeckel auspacken, die Gewürzkörner abstreifen (so ungefähr) und ringsum leicht salzen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Huft ringsum kurz und kräftig anbraten. Vorsicht, wegen dem Honig brennt die Huft schnell an.

In ein Bratgeschirr legen, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 55° garen. Das dauert eine gute Stunde. Ofen ausschalten und ca. 5 Minuten entlüften. 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 4-5 Grad. Bratensaft tritt nur wenig aus, diesen aber zur Sauce geben.

Bratensatz mit der Marinade inkl. Gewürze und Noilly Prat ablöschen und aufrühren. 5 Minuten köcheln lassen. Marinade absieben.

Oliven entsteinen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Tomaten längs halbieren und von den Kernen befreien. Frühlingszwiebel grob hacken, auch die saftigen Teile des Stiels können mitverwendet werden.

Tafelbutter erhitzen, sobald sie leicht zu schäumen beginnt, Zwiebel darin glasig dünsten. Marinade, Weisswein und Bouillon zugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Balsamico, Oliven und Tomaten zugeben und weitere 6-7 Minuten leicht köcheln lassen.

Sauce auf heißen Tellern anrichten, Rindshuft dünn aufschneiden und auf die Sauce legen.









