

Hauptgericht

Rosa Tri Tip mit Orangen-Tomaten-Salsa, grünem Spargel und Coppa

Zutaten:

900 g Bürgermeisterstück Tri Tip vom Rind
5 g Meersalz
4 g Knoblauchgranulat
2 St. Strauchtomaten
0.5 St. Orange
0.5 St. Zwiebeln, rot
1 Stängel Basilikum
1 Stängel Rosmarin
2 St. Knoblauchzehen
450 g Spargel, grün
12 Scheiben Coppa Schinken
Olivenöl
Balsamico, hell
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Zunächst Salz und Knoblauchgranulat gründlich in das Rindfleisch einmassieren. Den Gasgrill auf indirekter schwacher Hitze vorbereiten, dann das Fleisch darauf bei geschlossenem Deckel garen, bis seine Kerntemperatur etwa 50°C erreicht hat. Zum Anrichten das Fleisch bei direkter mittlerer Hitze auf dem Kohlegrill bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden. Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und ruhen lassen, dann aufschneiden und anrichten. Für die Salsa die Tomaten in 5mm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die rote Zwiebel fein würfeln, Basilikum und Rosmarin fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Nach Geschmack mit etwas Olivenöl und Essig marinieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Orange abreiben, schälen, filetieren, kleinschneiden, mit zu den Tomaten geben und nach Geschmack nachwürzen. Den Spargel putzen, wenn nötig das untere Drittel schälen, mit der Coppa einwickeln und zum Anrichten auf dem Gasgrill bei direkter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 6 bis 8 Minuten knusprig grillen, dabei ab und an wenden. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.