Hauptgericht

Rosa Tri Tip mit Orangen-Tomatensalsa, grünem Spargel und Coppa

Zutaten:

5 g Meersalz
900 g Tri Tip Rind
4 g Knoblauchgranulat
2 St. Strauchtomaten
0.6 St. Orange
0.5 St. Zwiebeln, rot
0.1 Bund Basilikum
0.1 Bund Rosmarin
2 St. Knoblauchzehen
400 g Spargel, grün
12 Scheiben Coppa Schinken
Olivenöl
Balsamico, hell
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Das Rindfleisch mit Salz und Knoblauchgranulat gründlich einmassieren. Den Gasgrill auf indirekter schwacher Hitze Vorbereiten, darauf das Fleisch 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. Das Fleisch vom Grill nehmen, ruhen lassen, dann Aufschneiden und anrichten. Für die Salsa, die Tomaten in 5mm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rote Zwiebel fein würfeln, Basilikum und Rosmarin fein schneiden und in die Schüssel geben. Mit etwas Olivenöl und Essig nach Geschmack marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Orange abreiben, schälen, filetieren und klein schneiden und mit zu den Tomaten geben. Eventuell nach Geschmack nachwürzen. Den Spargel, einputzen und eventuell nach Belieben das untere Drittel schälen. Den Spargel mit Coppa einwickeln und zum Anrichten auf dem Gasgrill bei direkter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 6-8 Minuten knusprig grillen, dabei 1 oder 2 wenden. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.