

## Churrasco vom Grill

Personen: 4 | Autor: Otto-Gourmet Küche | Kategorie: Rind

### Zutaten

#### Churrasco

- 600g Rinderfilet Centercut, am Stück (z.B. US Beef Tenderloin oder Hereford Filet)
- 2 Äpfel
- 6 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- Etwas Portwein
- Etwas Aceto Balsamico di Modena
- Etwas brauner Zucker
- Salz, Pfeffer

#### Chimichurri-Marinade

- 2 Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener Szechuan-Pfeffer
- 2 rote Chili
- Etwas Zucker
- 250ml Olivenöl
- 75ml Essig
- 80ml kaltes Wasser

## aus der Otto Gourmet Küche

### Zubereitung

Zunächst muss das Fleisch mariniert werden. Dafür das Rinderfilet parieren und längs zur Faser mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. So entstehen anstelle kleinerer Medaillons vielmehr größere Teile, die dann auch gut zu marinieren und zu grillen sind.

In der Zwischenzeit kannst Du die Portwein-Zwiebeln zubereiten. Dafür schneidest Du die roten Zwiebeln nach dem Schälen in feine Ringe und schwitzt diese in etwas Butter langsam in einer Pfanne an. Es dauert etwa 40 Minuten, bis die Zwiebeln zu karamellisieren beginnen – diese Zeit solltest Du den Jungs auch lassen. Erst dann mit etwas Portwein ablöschen, reduzieren lassen. Einen Schuss Aceto Balsamico di Modena sowie etwas Zucker zugeben und auf leiser Flamme köcheln lassen, bis die Zwiebeln eine dunkle Farbe angenommen haben. Ggf. musst Du noch etwas Rotwein oder Essig nachgeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse in der Mitte entfernen. Die Frühlingszwiebeln fein hacken und in einer Schüssel beiseite stellen.

Den Grill auf etwa 250°C vorheizen, direkte Hitze. Die Rinderfilets aus der Marinade nehmen und mit einem Küchentuch abtupfen. Es sollte kaum mehr Öl auf dem Fleisch sein, weil dieses sonst in den Grill tropft und für Stichflammen sorgt, und das willst Du nicht. Die restliche Marinade aufheben.

Die Rinderfilets auf den Grill legen und bei direkter Hitze etwa 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Apfelscheiben ebenfalls am Rand des Grills garen. Sie sollten noch Biss haben und keinesfalls zu weich sein. Die Rinderfilets vom Grill nehmen, etwas in Alufolie ruhen lassen.

Nachdem sich die Filets etwas ausgeruht haben, nimmst Du sie aus der Alufolie und halbiert die Fleischstücke. Sie sollten zartrosa sein, der Fleischsaft sollte nicht austreten. Nun schichtest Du die Rinderfilets abwechselnd mit den Apfelspalten auf einem Teller. Vor der letzten Apfelscheibe türmst Du ein paar Portwein-Zwiebeln auf das Fleisch. Nun gibst Du etwas von der Chimichurri-Marinade über das Türmchen, streust noch ein paar Frühlingszwiebeln darüber und kannst Dich nun voller Freude dem Essen widmen.

**Guten Appetit!**