



Rinderfilet BBQ

Zutaten:

1,2 Kg Rinderfilet	10g Zwiebelpulver
30g Parmeggiano Reggiano Parmesan Käse	20g Senfpulver
550g Radiccio	250ml Apfelessig
80ml Deoleo Olivenöl	60g Salz
250ml Apfelessig (Essigbrauer Balemasam)	10g Knoblauchpulver
20g Löwensenf / Develey Senf	10g Pimentkörner
20g Zucker (braun)	20g Oregano
20g Cumin	20g Thymian
20g Pfefferkörner	20g Meersalz
40g Paprikapulver edelsüß	

Zubereitung:

Mahlen Sie 2 El Zucker, 2 El Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer, Piment, Oregano und Thymian in einem Mörser fein. Anschließend Paprika-, Knoblauch-, Zwiebel- und Senfpulver untermischen.

Das Rinderfilet wird der Länge nach in 2 gleich große Stücke geschnitten und mit der Hälfte der Gewürzmischung eingerieben.

Das Fleisch abschließend fest in Klarsichtfolie einwickeln, so dass es über Nacht marinieren kann.

2,5 Liter Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Dann Essig, Salz und Zucker hinzugeben. Die beiden äußeren Blätter vom Radiccio entfernen, Köpfe halbieren und 3-4 Minuten im Essigsud garen lassen. Mit der Schaumkelle Radiccio herausnehmen und mit Hilfe eines Siebs abtropfen lassen.

Nun das marinierte Fleisch sorgfältig mit Küchenpapier abreiben.

Je nach gewünschtem Garpunkt das Fleisch auf dem heißen Grill geschlossen 20-30 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen.

Anschließend das Filet 10 Minuten in Alufolie eingewickelt warm ruhen lassen.

Unter starker Hitze Radiccio auf beiden Seiten grillen und anschließend grob schneiden. Etwas Olivenöl aufträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Das Fleisch aus der Alufolie in Scheiben schneiden und mit dem Radicchiosalat servieren.