

Tranchen vom churrasco negra andaluza mit Feigen überbacken, spanische Paprika und Babatas aus dem Smoker

Genießen Sie den sommerlichen Grillabend im heimischen Garten auf mediterrane Weise mit der Ibiza Grillrezeptur!

Zutaten

400 g Rinderrücken (negra andaluza)	4 lange Paprika
1 Bund Thymian	2 Frühlingszwiebeln
5 Zweige Rosmarin	2 Süßkartoffeln
0,1l Olivenöl	2 gelbe Tomaten
2 Zwiebeln	4 Feigen
Pfeffer aus der Mühle	3 Esslöffel Honig
Meersalz	Meersalz
	Sherry
	Thymian
	Olivenöl



Zubereitung

1. Die ganzen Kräuter auf und unter den Rinderrücken legen, mit grob geschnittenen Zwiebeln einpacken und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Kräuter sollten das Fleisch gut bedecken, das gibt ein schönes Aroma ab.
2. Das Beef in eine kleine Pfanne geben und ab in den heißen Smoker. Nach ca 20 min. (variiert nach Fleischstärke und Grill) das Steak von Kräutern und Zwiebeln befreien und 5 Minuten auf einem Holzbrett ruhen lassen.
3. Anschließend noch einmal mit starker Hitze auf den Grill legen und 1 Minute von beiden Seiten anbraten.
4. Fleisch in Tranchen schneiden und vor dem Servieren mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Tipp: das Fleisch sollte unbedingt nach dem Garen einige Minuten ruhen, so kann sich der Fleischsaft wieder entspannen. Anschließend nochmal auf den Grill, damit das Fleisch Hitze und natürlich Röstarmen bekommt.

5. Die Paprika halbieren und säubern.
6. Zwiebeln in Ringe schneiden, Tomaten und Feigen würfeln.
7. Die geschnittenen Zutaten mit Honig Sherry und fein geschnittenen Kräutern abschmecken und in die Paprika füllen.
8. Paprikas für 30 Minuten in den Smoker geben
9. Süßkartoffeln, Meersalz und Thymian in Alufolie packen und im Smoker für 30 Minuten backen. Anschließend auf der Grillplatte angrillen.