

Grillen wie der Wirt: Flat Iron Steak Schwarzbrot mit gegrilltem Kürbis

Rezept von Grill-Weltmeister Adi Bittermann,
Bittermann Vinarium, Göttlesbrunn



Zubereitung

Flat Iron Steak

Das Flat Iron Steak wird aus dem Schulterscherzel geschnitten und besticht vor allem durch seinen Eigengeschmack. Dieses Fleischteil findet traditionell in der Wiener Küche seine Verwendung, wobei es hier vor allem gekocht bzw. geschmort wird. Für den Grill wird es von den Radatz-Fleischermeistern entlang der Sehne geteilt und für den Kunden grillfertig zugeschnitten.

Das Fleisch am besten am Vorabend mit dem Mystery-Rub einrubben und ca. 12 Stunden in Klarsichtfolie kühl durchziehen lassen.

Ca. 2 Stunden vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen, Griller gut einölen, die zwei gerubbten Muskelseite pro Seite ca. 2-3 Min scharf angrillen und indirekt bei ca. 120 Grad 15 Min. fertiggrillen.

Dabei kann man das Fleisch mit einer Moppsauce oder mit Olivenöl mit frischen Kräutern einmoppen. Das fertige Fleisch quer zur Faser aufschneiden und anrichten.

Kürbis Brot

Gemüsekorb auf den Grillrost stellen, mit Öl ausschmieren, die Kürbiswürfeln darin kurz angrillen, geschnittenen Zwiebelspalten dazu, die Apfelwürfel mitrösten, zugedeckt ca. 10 Min grillen

Dann vom Griller weg, mit Salz, Pfeffer, Honig, Petersilie und Schafkäsewürfeln abmischen.

Schwarzbrot schnitten kurz angrillen, auf eine Platte setzen, mit Kürbis-, Schafkäsegemisch bestreuen, Fleisch aus der Folie, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und das Brot damit belegen.

Zutaten für 4 Personen

Flat Iron Steak

- 1 Schulterscherzel vom heimischen Stier, 21 Tage gereift.

Mystery Rub

- 2 EL Vollrohrzucker
- 1 EL Gewürzsalz
- 2 EL granulierter Zwiebel
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 Msp Chiliflocken
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 1 Msp gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Muskat
- 1 TL Bohnenkraut

Kürbisbrot

- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 200 g Muskatkürbis in Würfel geschnitten
- 2 rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 150 g harter Schafkäse (Feta) gewürfelt
- 2 EL Honig
- 100 g fein gehackte Petersilie
- 100 g Äpfel in Würfelgröße wie Kürbis
- Salz, Pfeffer