

Lomo al Trapo



Zubereitung

Baumwolltücher vorbereiten: Die beiden Tücher diagonal auf die Arbeitsfläche legen, so dass je eine Spitze nach unten und oben zeigt. Eine Salzschrift von etwa 5 mm auf die Tücher verteilen, dabei einen Rand von etwa 2,5 cm frei lassen. Oregano darüber streuen.

Filet rollen: Fleisch quer halbieren, in je etwa 15–20 cm lange Stücke, und von allen Fett- und Silberhäutchen befreien. Ein Filetstück etwa 10 cm von der Ecke, die am nächsten liegt und parallel zu Ihren Schultern auf eines der Tücher legen. Dann von unten zu einer kompakten Rolle aufrollen. Die überhängenden Enden auf die Rolle biegen und diese gut mit Küchenschnur zusammenbinden. Dabei soll ein kompakter Zylinder entstehen. Mit dem zweiten Baumwolltuch wiederholen. Wichtig: Erst kurz vor dem Grillieren zusammenrollen.

Holzkohlegrill präparieren: Holzkohle solange glühen lassen, bis sie mit einer feinen, weissen Ascheschicht bedeckt ist. Die Filet-Wickel direkt auf die Kohle legen, die zugeknüpfte Seite oben. Für zirka 9 Minuten grillieren, dann vorsichtig umdrehen und weitere 7 Minuten auf der Glut lassen. Nicht nervös werden, wenn das Tuch zu brennen beginnt, es soll brennen.

Alternativ Gasgrill vorbereiten: Grill auf der höchst möglichen Stufe aufheizen, der Grillrost muss dabei nicht eingeölt werden. Ebenfalls 9 Minuten grillieren, umdrehen und weitere 7–9 Minuten grillieren. Falls Sie ein digitales Thermometer haben, dieses durch das Tuch in die Mitte des Filet stecken. Für «rare» ist die Kerntemperatur 52°C perfekt, für «medium rare» 58°C.

Anrichten: Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, Fleisch-Pakete auf ein Blech legen, 2 Minuten ruhen lassen und dann Tuch ablösen. Mit einem Grillhandschuh hochheben und mit der Seite eines grossen Messers einige Male darauf klopfen, bis sich die Salzkruste löst. Mit einem Pinsel alles Salz abwischen, Fleisch aufschneiden und servieren.

Zutaten für 4 Personen

- Etwa 750 g grobes Meersalz
- 4 EL Oregano, getrocknet
- 1 Kilo Rinds- oder Kalbsfilet vom Mittelteil am Stück, darf auch weniger sein, jedoch mindestens 800 g

Material

- 2 grosse, alte Baumwoll-Servietten, quadratisch (zirka 30x30 cm)
- Küchenschnur