

In Wermut mariniertes Rostbraten mit Zucchini

ZUTATEN

- 2 Rostbratenschnitten à 400g, von der österreichischen Kalbin, mindestens 28 Tage wet aged (vakuumgereift), Fettklassifizierung 3-4
- 500g Zucchini
- Grobes Salz, Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln

Für die Marinade:

- 2 EL Olivenöl
- Saft und Schale von 1 Limette
- 2 EL brauner Zucker
- 100 ml Wermut
- 1 kleine fein gehackte Chilischote

VORBEREITUNG

Für die Marinade das Olivenöl mit Limettensaft und -schale, braunem Zucker, Wermut und fein gehackter Chilischote vermengen. Rostbraten hineinlegen und mindestens 2 Stunden marinieren.

ZUBEREITUNG

- Gasgrill auf 250°C aufheizen. Zucchini schneiden. Rostbraten aus der Marinade heben, leicht abtupfen und mit grobem Salz würzen. Auf dem heißen Grill pro Zentimeter Fleischstärke 1 Minute auf jeder Seite grillen, in unserem Fall waren das 4 Minuten pro Seite.
- Fleisch anschließend in die indirekte Zone legen und die Hitze auf 200°C reduzieren. Die Rostbraten mit etwas von der verbliebenen Marinade bestreichen und frischen Pfeffer aus der Mühle darüber reiben. Die vorbereiteten Zucchini auf den Grillrost legen. Deckel schließen und das Fleisch ca. 10 Minuten rasten lassen. Währenddessen den Spargel einmal wenden.
- Inzwischen die Zwiebeln in Ringe schneiden. Auf dem Seitenbrenner eine Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin anschwitzen, mit etwas Marinade leicht untergießen und an die Seite stellen. Die fertig gegrillten Zucchini in die Zwiebelmarinade einlegen, durchschwenken und mit dem fertigen Rostbraten anrichten.