



Asado - Rindsrippe im Ofen gebraten mit pikanter Vinaigrette

Asado heisst auf spanisch Gegrilltes. Im südlichen Südamerika bedeutet es aber viel mehr. Eine Asado ist ein Festmahlzeit bei der verschiedene Fleischsorten am offenen Feuer stundenlang grilliert werden. Dabei werden grosse Fleischstücke, besonders auch das Rippenstück vom Rind, an speziellen, schräg stehenden Gestellen in der Nähe eines offenen Feuers mit Glut und Flamme gegart. Die Kunst besteht darin, das Fleisch möglichst langsam zu garen, damit es schön saftig bleibt und die Oberfläche so richtig knusprig wird.

Ich bin mir nicht sicher, ob ich meine Zubereitung des Rippenstückes Asado nennen darf: Ich habe es ganz profan im Ofen gegart, während über 5 Stunden bei 120°. Das Fleisch ist zuvor 24 Stunden an einer einfachen Marinade mit Bier, Kampotpfeffer und Koriander gelegen, nur wenig Gewürz, damit der Fleischgeschmack voll zur Geltung kommt. Und kein Salz! Zum Braten habe ich die Marinade abgestreift und das Fleisch mit Olivenöl eingepinselt. Dann zuerst bei 160° 30 Minuten angebraten und schliesslich rund 5 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 88° gegart. Wenn auch nicht eine originalgetreue Asado, ein Festessen ist es immerhin! Die Haut knusprig und würzig, das Fleisch unglaublich saftig, zart und mit einem intensiven Fleischgeschmack.

Dazu habe eine pikante Vinaigrette serviert, zu der mich die traditionelle, argentinischen Chimichurri inspiriert hat. Eine Sauce, die mit reichlich Knoblauch, Peperoncino und Kräutern zubereitet wird. Im Unterschied dazu habe ich klein gewürfelte Tomaten dazugegeben und die Vinaigrette frisch zubereitet. Eine richtige Chemicurri muss ein paar Tage ziehen.

Zutaten (3 Portionen)

1,2kg	Rindsrippe (inkl. viel Knochen)
3dl	Bier
2El	Korinaderkörner
2El	Kampot-Pfeffer

Salz

Zubereitung

Korianderkörner und Kampot-Pfeffer im Mörser zerstossen, mit dem Bier vermischen und die Rindsrippe damit einpinseln. Eingepackt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Rippe 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen und auffangen. Mit Olivenöl einstreichen und auf einem Gitter im auf 160° vorgeheizten Ofen anbraten. Nach 30 Minuten Temperatur auf 120° Grad zurückstellen.

Marinade absieben und die Rippe stündlich damit einpinseln. Nach 4 Stunden Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, darauf achten, dass die Messspitze keinen Knochen berührt. Bis zu einer Kerntemperatur von 88° garen. Das dauerte 6 Stunden (inkl. Anbraten). Ofen ausschalten, die Rippe leicht salzen und 30 Minuten nachziehen lassen.

Vinaigrette

- 3 Datteltomaten
- 1 Peperoncino
- 2 Knoblauchzehen
- 1 handvoll glatte Petersilie
- 3El Olivenöl
- 1El Weissweinessig
- 1/2El Zitronensaft
- 2 rote Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Vinaigrette

Datteltomaten, entkernte Peperoncino, Zwiebeln. Petersilie und Knoblauchzehen möglichst fein hacken. Mit Olivenöl, Essig und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2 Stunden ziehen lassen.



Das Rippenstück vom Rind. Mein Metzger (Weber, Wetzikon) hat mir das Stück empfohlen: "Ich ha da öppis für Eu!"



Das Rippenstück mariniert.



Auf dem Gitter im Ofen braten



Angebraten



Fertig gebraten



Zutaten Vinaigrette



als Beilage, gut versteckt: [Kartoffelsalat](index.php?id_rez=444&id_kat=6)