



## Picanha (gegrillter Tafelspitz)

### Rezept für 6 Personen:

1,2 kg Tafelspitz vom Wagyu

Olivenöl

Pfeffer

Fleur de Sel

### Zubereitung:

Den Tafelspitz in ca. 4-5 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit Olivenöl einreiben und sehr kräftig mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Tafelspitzscheiben auf einen Drehspieß ziehen und auf dem Grill (mit Backburner) ca. 20 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 52°C erreicht ist.

Feine Scheiben des Fleisches vom Drehspieß runter schneiden und nach Belieben mit Gemüse und Kartoffeln servieren.

