Bürgermeisterstück mit Grillgemüse

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Aktivzeit: 1 h 5 min

Marinieren: 1 Tag

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

1	Bürgermeisterstück vom Schweizer Rind (ca. 800 g)
4 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige	Rosmarin
2	kleine Zucchetti
1	Aubergine
	Fleur de Sel
0.5	Zitrone

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffelsalat) enthält ca.:

405	kcal
47 g	Eiweiss
7 g	Kohlenhydrate
19 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1 Bürgermeisterstück mit der Hälfte des Olivenöls einreiben, mit grobem Pfeffer und Rosmarinnadeln würzen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht, marinieren.

2 Das Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und einen Kugelgrill für indirektes Grillieren vorbereiten.

3 In der Zwischenzeit Zucchetti und Aubergine längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten leicht salzen und auf ein Küchenpapier legen.

4 Das Fleisch über der heissen Glut von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Auf die indirekte Grillseite legen und bei geschlossenem Deckel pro Seite weitere 5–6 Minuten garen.

5 Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Gemüsescheiben über der Glut in 3–4 Minuten goldgelb braten. Auf eine Platte geben, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer und einem Spritzer Zitrone würzen.

6

Fleisch aus der Folie nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren. Nach Belieben mit Fleur de Sel bestreuen.
Dazu passt Kartoffelsalat.