In Heu gegrilltes Rinderfilet, Auberginensteaks und Thymian-Gnocchi vom Keramikgrill

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Wiesenheu aus dem Kleintierzubehörmarkt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Fenchelsaat
- 2 rote Chilis
- 9 Zweige Rosmarin
- Olivenöl für die Gnocchis + 75 ml für die Marinade
- 2 große Auberginen
- 1 Zitrone
- 1 große Kugel Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)
- Gnocchis
- frischer Thymian

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt stelle ich die Marinade für die Auberginensteaks her. Dafür gebe ich einen TL Meersalz, 2 EL Fenchelsaat und 2 geschälte Knoblauchzehen in einen und stelle darin eine Paste her. Außerdem hacke ich die Nadeln von 9 Rosmarinzweigen und die Chilis ganz fein. Dann mische ich alles in einer Schüssel mit 75 ml Olivenöl und fertig ist die Marinade.

Als nächstes geht es um das Rinderfilet. Von diesem verwende ich in diesem Rezept nur das Mittelstück und den dünnen Filetschwanz. Den Kopf hebe ich mir für ein anderes Mal auf. Das restliche Filet wird nur von der dicken Sehne befreit, der Filetschwanz wird etwa mittig bis zur Hälfte eingeschnitten, umgeklappt und mit Küchengarn fixiert, damit das Filet eine gleichmäßige Dicke erhält. Dann geht es auch schon an den Grill.

Ich verwende den “” Keramikgrill. Diesen fülle ich mit dicker Steakhouse Kohle und heize ihn hoch. Außerdem richte ich mit einem halben Deflektorstein einen indirekten Grillbereich in einer Hälfte des Grills ein. Die benötigte Garraumtemperatur heute liegt erst einmal bei 160°C.

Während der Grill vorheizt fülle ich einen mit dem Heu und lege einen kleinen Rost darauf. Ist der Grill dann heiß, gebe ich das Rinderfilet ungewürzt und ohne Öl in den direkten Bereich und grille es von allen Seiten scharf an. Erst danach lege ich es auf ein Brett und würze es ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Dann versehe ich es noch mit einem Fleischthermometer und gebe es in den Bräter. Diesen verschließe ich nun mit Alufolie und gebe ihn in den indirekten Bereich meines Keramikgrills. Außerdem halbiere ich die Zitrone und lege sie mit den Schnittflächen nach unten in den direkten Grillbereich. Nur solange, bis die Zitrone ein paar Röstaromen angenommen hat. Außerdem schneide ich die Auberginen in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben.

Sobald das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45°C erreicht hat, nehme ich den Bräter aus dem Grill und stelle ihn noch immer mit Alufolie verschlossen bei Seite. Das Rinderfilet darf jetzt noch einige Minuten ruhen und nachziehen. Wundert euch nicht über die niedrige Kerntemperatur, die steigt noch im Laufe der Ruhephase auf 56°C an. Das entspricht einem Gargrad von medium, also halb durch. Jetzt nehme ich noch den Deflektorstein aus dem Grill und öffne alle Lüftungsschlitze, denn nun brauchen wir richtig hohe Hitze.

Solange der Grill weiter hochheizt, presse ich noch schnell die gegrillte Zitrone in unsere Auberginenmarinade und bestreiche die Auberginensteaks mit Olivenöl. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und ab damit auf den Grill. Die Auberginen werden jetzt etwa 5 Minuten von jeder Seite gegrillt. Lasst sie lieber etwas länger im Grill, denn nur gut durchgegart schmecken Auberginen weich und saftig, ja sogar fast schon karamellisiert.

In dieser Zeit bereite ich noch schnell die Gnocchis vor. Dazu gebe ich etwas Olivenöl in eine kleine Schüssel, würze es mit Salz und Pfeffer und gebe fein gehackten frischen Thymian dazu. Sind die Auberginensteaks dann fertig, nehme ich sie aus dem Grill und heize meine Gußpfanne von Petromax auf. Darin röste ich die Gnocchis mit dem Thymianöl solange an, bis sie einen schönen krossen Mantel haben.

Auch diese Zeit nutze ich natürlich noch weiter. Die Auberginensteaks werden jetzt noch ganz schnell mit der Marinade bestrichen, mit Mozzarellafetzen und gezupfter Minze belegt und fertig.

Ist jetzt alles gut gegangen, ist auch das Filet fertig und kann aufgeschnitten werden. Zum Schluss ist zwar alles etwas stressig, aber es lohnt sich. Serviert wird das Filet in Medaillons geschnitten mit den Auberginensteaks und den leckeren Gnocchis vom Grill.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:58]