Flanksteakrolle mit Tomaten-Ananas-Salsa

Zutaten:

- 2 Flanksteaks zu je 1 kg
- 1 Paprikaschote
- ca. 7 große Champignons
- 3 Kugeln Mozzarella
- 1 Ananas
- 2 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Mangochutney
- Küchenkräuter (Dill, Petersilie, Koriander, Schnittlauch)

Zubereitung:

Da die Salsa natürlich etwas durchziehen soll, bereite ich diese gleich mal als erstes zu. Dafür hacke ich die Küchenkräuter ganz fein und gebe sie in eine Schüssel. Und dann geht das große Schneiden los. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in dünne Ringe, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Bei den Tomaten lasse ich heute das Kerngehäuse drin, da ich die Flüssigkeit aus den Tomaten benötige. Nun kommt alles zu den Kräutern in die Schüssel.

Jetzt fehlt noch die Ananas. Diese brauch ich auch in kleinen Würfeln. Also auf gehts. Ich schneide mir eine Hälfte der Ananas ab, schäle sie und schneide daraus die Würfel. Die andere hälfte versuche ich auszuhölen. Diese fungiert später als “Schüssel” für die Salsa. Dabei achte ich natürlich auch darauf, dass der Strunk intakt bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten.

Sind dann die Ananaswürfel auch in der Schüssel, würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer, Chiopottle Chili Pulver und dem Mangochutney, vermische alles gründlich und schon ist die Salsa fertig. Die kann jetzt gekühlt durchziehen und ihren

wunderbaren Geschmack entfalten.

Im nächsten Schritt geht es um die Füllung der Steakrollen. Und für genau diese benötige ich nun die Pilze, den Mozzarella und die Paprika. Diese Zutaten werden alle in ganz feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt.

Jetzt wird es allerdings etwas schwieriger. Es geht endlich ums Fleisch. Das Flanksteak ist ja ohnehin schon ein recht dünnes Stück Fleisch, aber das reicht heute noch nicht. Das Steak muss noch aufgeschnitten werden. Dafür lege ich es vor mich auf ein Brett und schneide es der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, aber auf keinen Fall durch. Es soll einfach der sog. Schmetterlingsschnitt gesetzt werden, damit ich das Fleisch aufklappen und schön füllen kann. Ist das getan, würze ich die aufgeklappte Innenseite mit der Gewürzmischung (Im Video ist es der PitPowder Beef von Ankerkraut) und fülle es mit den vorbereiteten Zutaten. Achtet dabei darauf, dass der Rand ungefähr 1-2 cm frei bleibt, dann fällt beim einrollen auch nichts heraus.

Einrollen ist das Stichwort, dass muss ich jetzt machen. Dabei achte ich darauf, dass ich das Steak quer zur Fleischfaser stramm einrolle, so lässt es sich später wunderbar gegen die Faser schneiden. Nun binde ich die Steakrollen mit Küchengarn stramm zu und schon sind wir fertig für den Grill.

Und den muss ich jetzt vorbereiten. Zuerst glühe ich einen ganzen Anzündkamin gefüllt mit Briketts vor und richte mir dann eine 50/50 Glutzone im Kugelgrill ein. Das bedeutet, die ganze Kohle kommt in meinem Fall nach links in den Grill, rechts ist keine Kohle. Nun lasse ich den Grill auf etwa 250°C vorheizen und grille mir dann meine Flanksteakrolle scharf über direkter Hitze für etwa 3 Minuten je Seite an und verpasse ihr somit ein paar Röstaromen. Ist dies rundherum geschehen, lege ich das Fleisch in die indirekte Zone und schließe den Deckel des Kugelgrills. Natürlich verwende ich einen Kerntemperaturfühler um den perfekten Garpunkt zu treffen. Dieser liegt heute bei 54°C.

Ungefähr 30 Minuten nach dem ersten angrillen ist unsere Steakrolle dann fertig. Nun nur noch schnell die Salsa in die eine Ananashälfte geben, ein paar schöne Scheiben von der Steakrolle schneiden und schon können wir dieses Highlight genießen. Bei uns gab es noch Honig-Kürbisschälchen dazu. Dieses Rezept findet ihr natürlich im Rezeptvideo.

Viel Spaß beim nachgrillen, lasst es euch schmecken!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:35]