Picanha – Brasiliansk Steak på Rotisseri

Picanha er et velsmagende stykke kød, som stammer fra Brasilien. Herhjemme kender vi udskæringen som Culotte Steg. I Usa er det en Tri Tip, og dermed har barnet igen mange navne . Pacanha udtales “pickannja”. Hovedmærkmal i kødet er at den skal være af højeste kvalitet, med meget fedt marmorering og tykt fedtlag på toppen. Så har du fat i det rette stykke kød til at lave en fantastisk Brasiliansk Steak. Picanha er en meget velsmagende ret, fedtet gør kødet meget mere saftig, da kødet “steger” i dennes egen fedt der drejer med rundt på rotisseri.

Picanha Steaks fra Brasilien

forberedelsestid: 15min., tilberedningstid: ca. 45min.

Som nævnt før er det meget vigitigt at din Picanha har en rigtig god marmorering samt en tyk fedtlag på toppen. Denne udskæring kan være vanskelig at få finger i herhjemme og den kan ikke fås hos den lokale slagter i Brugsen desværre. Dem der kender mig ved at jeg er kødsvin og hvis jeg ser nogle med Wagyu er jeg hooked. Derfor bestillede jeg en ***Oakey Premium Wagyu Culotte**** med den flotteste marmorering hos Steak-Out.dk. Men man kan sagtens også bruge en ***Fat Cap Culotte**** eller en Tri-Tip til at lave en fantastisk Picanha.

Ingredienser Til Picanha Steaks

- 2-2,5kg Culotte (***I finder et udvalg her hos Steak-Out.dk****)
- 18g Groft Salt
- Frisk kværnet Peber til smagen

Picanha – Fremgangsmåde forberedelse

1. Vi starter med at se på undersiden af culotten. Her fjerner vi sølvhuden og finpudser den efter eget smag. Samtidelig ser vi på hvilken retning kødfiberne går.

2. Derefter vender vi Culotten om og fjerner den tynde sene agtig sølvhud hvis den er der.
3. Nu skærer vi vores Culotte ud i nogen seriøse Bøffer, modsat retning som Kødfiberne går.

4. Derefter skal de på spydet til din Rotisseri. Her er det vigtigt at du placerer dem som på billede.

5. Nu salter du dine steaks og så er de faktisk klar til at komme på grillen.

Picanha – ved Grillen

1. Nu er det faktisk nemt og det er ligemeget om du bruger en Gasgrill eller en Kulgrill for de skal tilberedes ved indirekte varme. Har du derimod en Gasgrill med bagbrænder som jeg har i min ***Napoleon Prestige Pro500****** så bruger du udelukkende den selfølige. ***Du kan læse om min Prestige Pro 500 her på bloggen***.

2. Du indstiller grillen til 210 grader.
3. Når grillen har den ønskede temperatur kommer du din Rotisserispyd på grillen og lader den dreje rundt rundt rundt.

4. Det tager ca. 45 minutter til de er klar. Men de er færdig når de har en kernetemperatur på 62 grader. Her kan jeg anbefale ***MEATER+ termometer da den er 100% ledningsfri****. Den kommer jeg i et af de støre steaks efter de første 15minutter er gået. Og dermed ideal til rotisseri brug.

5. Når din Picanha har den ønskede kernetemperatur tager du spydet af grillen og giver kødet en omgang frisk kværnet peber.
6. Derefter skærer du dine steaks direkte fra spydet på gæsternes tallerken i tynde strimler. Det giver bare den der WOW effekt og folk er helt væk.

NB. Du skal regne med en del mere kød pr. person ca.500g, der bliver spist meget

mere når man kan “gå rundt og dufte” til grillen, og også selv være med til at skære.

Det Her Har Jeg Benyttet Til At Tilberede Picanha

- **Grill:** Napoleon Prestige Pro 500*
- **Kniv:** Giesser udbenerkniv 15 cm m/b flex
- **Grilltermometer:** Meater+*
- **Culotte Steg:** Oakey Premium Wagyu Culotte*

Vi fik Fyldt Peberfrugt til vores Picanha:

https://boemsen.com/fyldt-peberfrugt-med-ris-og-hytteost/

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.