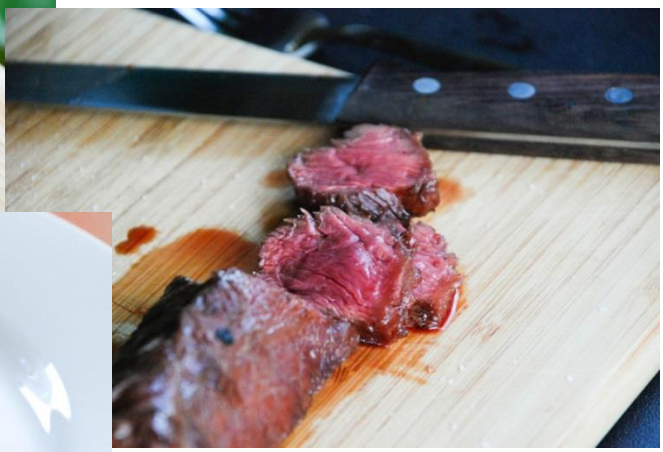
Leistenfleisch auf dem Grill

Zutaten für 2 Personen:
350g Leistenfleisch* vom Rind
Meersalz
für die Salsa:
Pfirsich oder Aprikose, fein gewürfelt
Zwiebeln, fein gehackt
Knoblauch, gepresst
Peterli und Minze, fein gehackt
Birnen-Balsamico
Olivenöl
Salz und Pfeffer

**Ein ganzes Onglet bzw. Nierenzapfen ist je nach Tier zwischen 500-800g schwer. Das Stück unbedingt beim Metzger (siehe Metzgerliste) vorbestellen. Das Stück sollte zwei bis drei Wochen gelagert sein. Bei Migros ist das Fleisch Terrasuisse, bzw. IP-Suisse-Qualität. Jedoch nicht abgehangen.*

Zubereitung:

1. Zuschneiden: Mittelsehne so entfernen, dass 2 längliche Stücke daraus entstehen. Haut abtrennen. Ein guter Metzger hilft dabei gerne.
2. Die Zutaten für die Salsa mischen und beiseite stellen.
3. Das Fleisch min. 30 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Für „medium rare“ die Stücke auf dem heissen Grill für 4 bis 5 Minuten beidseitig braten. Danach sicher 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Mit Alufolie abdecken.
4. Aufschneiden, salzen und sofort servieren.

Huch… sorry, für die Fotos blieb wenig Zeit. Ein schönes Fleisch will man lieber warm geniessen.