

Pollo assado al estilo Robert Sölkner

Zutaten für 4 Personen:

600 – 800 g Putenfilets
abgeriebene Zitronenschale
1/8 l Olivenöl
Rosmarin, Thymian klein geschnitten
1/8 l Weißwein
Salz
Pfeffer

Für die Beilage:

6 – 8 mittelgroße Kartoffel
Rosmarin
Salz
Pfeffer
2 – 3 El Maisgrieß

- Für die Marinade in einer Pfanne das Olivenöl leicht erhitzen und darin die Zitronenschale und die Kräuter etwas anschwitzen, nicht zu heiß, damit die Kräuter nicht verbrennen.
- Den Weißwein dazugeben und bei mäßiger Hitze leicht rühren, bis sich das Öl und der Wein verbunden haben.
- Nun die Marinade gut abkühlen lassen.
- Das Fleisch in ein Plastiksackerl (großer Gefrierbeutel) stecken und die Marinade dazulehren. Das Sackerl gut verschließen und gut durchkneten, damit sich die Marinade mit dem Fleisch schön verbindet.
- Nun alles in den Eiskasten packen und mind. zwei Stunden einziehen lassen.
- Dann das Fleisch am Grill bei starker Hitze garen.

Als Beilage gibt's knusprige Kartoffelscheiben mit Rosmarin und Maisstärke:

- Die Kartoffel schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Auf einem Backblech die Scheiben gleichmäßig auslegen und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen, den Maisgrieß leicht über die Scheiben streuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 – 200 Grad für ca. 25 min knusprig backen.