HANGING TENDER NACH FABIO LOMBARDI

Das Onglet (Hanging Tender) ist ein saftiges und geschmacksintensives Stück Rindfleisch. Es stammt aus dem Bauchlappen des Rindes und überzeugt mit seiner zarten Textur und intensivem Geschmack. Spitzenkoch Fabio Lombardi vom Rosalys in Zürich zeigt dir, wie er es am liebsten zubereitet und geniesst.

Für 2 Personen **30 Minuten aktiv - 60 Minuten insgesamt**

ZUTATEN

500 g	Swiss Black Angus Hanging Tender
2 dl	Nussbutter
Etwas	Salz
1 Bund	Salbei
3-4	Knoblauchzehen
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Eine tiefe Alu-Wanne mit wenig Kohle und ein paar Hickorychips füllen. Den Hanging Tender auf ein Lochblech legen und abdeckend folieren (die Unterseite freihalten). Die Kohle anzünden und direkt das folierte Lochblech mit dem Fleisch auf die Wanne legen (durch den Sauerstoffentzug geht die Flamme automatisch aus und der Rauch macht seine Arbeit). Das Fleisch bei rund 30 Grad kalt räuchern, um dem Fleisch den gewünschten Rauchgeschmack zu verleihen. Der Hanging Tender kann natürlich auch in einem

Grill oder Smoker geräuchert werden.

SCHRITT 2

Die Mittelsehne vom **Hanging Tender** mit einem scharfen Messer entfernen.

SCHRITT 3

Den Hanging Tender auf einem Grill bei starker Hitze grillieren, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist.

SCHRITT 4

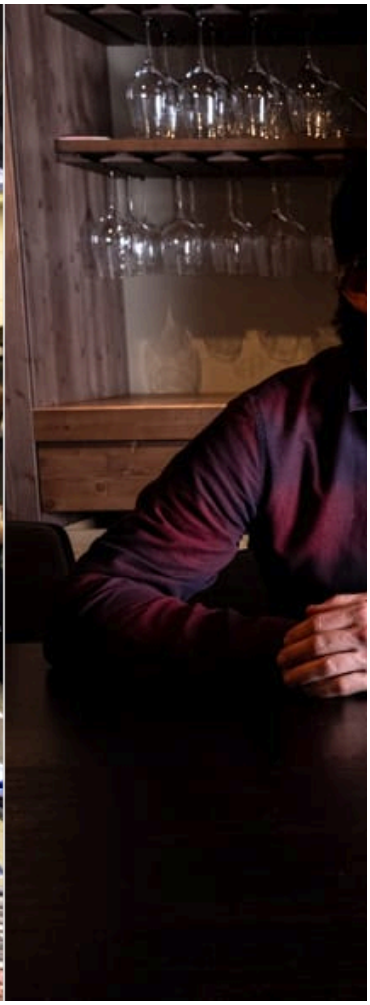
Zum Schluss in einer Pfanne mit ausreichend Nussbutter, Salbei, Knoblauch, Rosmarin und Thymian arrosieren.

SCHRITT 5

Den Hanging Tender gegen den Faserverlauf tranchieren und salzen.

ANRICHTEN

Gegen die Faser dünn aufschneiden und mit Salz verfeinern. Es erwartet dich ein saftig-rauchiger Rindfleisch-Geschmack, der nicht zu übertreffen ist.



TIPP VOM CHEF

«Dazu passen ein Kartoffelgratin oder Wedges.»

FABIO LOMBARDI

Chef de Cuisine

www.rosalys.ch

Fabio Lombardis Lebenstraum ging in Erfüllung als er die Führung beim legendären Zürcher Restaurant "Rosaly's“ übernahm. Zurück zu seinen Wurzeln, wo er bereits seine Lehre absolviert hatte. Fabios Drive ist nicht nur in der Küche, sondern auch bei seinen Gästen spürbar. 15 Gault Millau Punkte, mehr als nur verdient.