



Entrecôte mit Rosmarin-Kapern-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

4 Entrecôtes
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin
400 g Cherrytomaten
2 TL Kapern
½ TL Zucker
Pfeffer
Fleur de Sel
Olivenöl



Zubereitung:

Für die Rosmarin-Kapern-Salsa die Schalotte, Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Cherrytomaten hinzugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch, Rosmarinnadeln und Kapern unterrühren und mit kochen, bis die Tomaten weich sind. Mit Zucker und nach Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entrecôte mit Fleur de Sel würzen und bei direkter Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Ruhen lassen bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.

Entrecôtes in Tranchen schneiden, mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und mit der Rosmarin-Kapern-Salsa servieren.

Dazu passen mit Parmesan bestreute Ofenkartoffel.