



Entrecôte mit roter Chimichurri

Zutaten für 2 Personen:

2 Entrecôtes à 250 g

Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Entrecôtes mit Pfeffer und Salz würzen und mit 2 EL Olivenöl, Knoblauch (in Scheiben geschnitten) und Rosmarinzweigen für ca. 2 Stunden marinieren.

Entrecôte bei direkter Hitze von beiden Seiten scharf angrillen. Bei indirekter Hitze weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist.

Entrecôtes in Tranchen schneiden und mit roter Chimichurri servieren.



Rote Chimichurri

Zutaten:

2 Spitzpaprika

3 Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Chilischote

1 Handvoll Petersilie

1 TL Balsamico-Essig

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spitzpaprika und Chilischote halbieren und entkernen. Mit Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen (mit Schale) in eine Auflaufform geben. Mit 2-3 EL Olivenöl beträufeln und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Gemüse ca. 25 Minuten bei 200 °C im Ofen schmoren.

Knoblauchzehen von der Schale lösen und mit dem restlichen Gemüse und Petersilie grob pürieren. 2 EL Olivenöl und 1 TL Balsamico-Essig hinzufügen und nach Bedarf nochmal abschmecken.