

Dieser Artikel ist nicht mehr verfügbar.



Nicht umsonst zählt das Entrecôte zu den Paradedisziplinen am Herd. Das würzige Chimichurri verleiht ihm das gewisse Etwas.

Das Multitalent Chimichurri kommt auf vielen Gerichten gut an – traditionell gehört die Sauce aus Argentinien aber zu einem saftigen Stück Rindfleisch. Diesen zart gegarten Entrecôtes verleiht es eine besondere Note und überrascht auch eingefleischte Gäste immer wieder aufs Neue.

Damit die Garstufe sicher gelingt, empfehlen wir den Einsatz eines Fleischthermometers. Bei 55 Grad sind die Entrecôtes saignant. Ein wichtiger Tipp für alle edlen Fleischstücke: Vor dem Servieren zugedeckt ziehen lassen. So verteilt sich der Saft gleichmässig und dem Genuss steht nichts mehr im Weg.

Entrecôte

- 2 Entrecôte-Steaks (etwa 0,9 kg)
- ½ TL Knoblauch, getrocknet
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Zwiebel, getrocknet
- 2 EL Petersilie
- ⅛ TL rote Chilischotenflocken
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 1½ TL Pfefferkörner, schwarz
- ¾ EL Steinsalz
- 1 EL Traubenkernöl oder Pflanzenöl
- 115 g Butter, gesalzen

Chimichurri

- 1 Bund Petersilie (etwa 1 Tasse)
- 2–4 Knoblauchzehen
- ¼ Tasse frische Oreganoblätter
- ½ TL zerdrückter roter Pfeffer
- 1 TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- ¼ Tasse roter Apfelessig
- ¾ Tasse Olivenöl von guter Qualität

Entrecôte

1. Entrecôtes mit gemahlenem Pfeffer, Knoblauch und Zwiebeln würzen.
2. Öl auf höchster Stufe erhitzen und Entrecôtes auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten.
3. Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Butter, die halbierte Knoblauchzehe sowie Rosmarin- und Thymianzweige in die Pfanne geben und die Entrecôtes 10 Minuten fertig braten. Zwischendurch wenden.
4. Entrecôtes in Alufolie eingepackt 5 Minuten ziehen lassen.
5. Am Schluss Entrecôtes mit Salz bestreuen und quer zur Faser aufschneiden. Mit gehackter Petersilie und Chiliflocken garnieren.

Chimichurri

1. Petersilie und Oregano hacken.
2. Knoblauch pressen.
3. Kräuter und Knoblauch zum Öl geben. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.