



GEGRILLTE ENTRECÔTES MIT CHIMICHURRI

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Entrecôtes, jeweils ca. 175 g
- 2 EL Weinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Messerspitze Cayennepeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

1. Den Essig mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Cayennepeffer und dem Lorbeerblatt vermengen. Anschließend das Olivenöl einrühren und die Petersilie hinzugeben. Mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen und danach das Lorbeerblatt herausnehmen.
2. In dieser Zeit die Entrecôtes mit Küchenpapier abtupfen. Beide Entrecôtes beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Programm „Grillen“ auf dem Tefal GC702D.WM Optigrill auswählen und auf „OK“ drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, das Fleisch auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
4. Garen lassen, bis die Kontrolllampe dem gewünschten Garzustand entspricht: gelb für blutig, orange für medium oder rot für durchgebraten. Das Fleisch auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. 5 Minuten ruhen lassen. Die Entrecôtes mit seitlich angerichteter Chimichurri-Soße servieren.

Unser Tipp:

Servieren Sie dazu einen leckeren Tomaten-Basilikum-Salat.

Statt Entrecôtes können Sie auch andere Stücke vom Rind nehmen, zum Beispiel das „falsche Filet“ (Schulterfilet).