Winzer-Rezepte aus Übersee

vinovossum
FINE OVERSEAS WINES

Felipe García empfiehlt:

Steak mit Rosmarin-Merkén-Butter

& PS García Petit Verdot



Zutaten für 4 Personen

4 gut marmorierte Entrecôte-Steaks
(à 200 – 250 g, etwa 2 – 3 cm dick)
80 g Butter
4 Knoblauchzehen
4 Zweige frischer Rosmarin
1 gestrichener TL Merkén
(chilenische Rauchchili-Gewürzmischung)
2 EL hitzebeständiges Pflanzenöl
Grobes Meersalz
Frisch geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Steaks etwa 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen. Mit Pfeffer würzen. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Eisenpfanne (idealerweise zwei Eisenpfannen parallel) mit wenig Öl kräftig erhitzen. Jeweils zwei Steaks pro Pfanne von beiden Seiten 1 – 2 Minuten scharf anbraten, bis sich eine schöne braune Kruste bildet.

Hitze reduzieren. Pro Bratdurchgang (bzw. Pfanne) 40 g Butter, 2 leicht angedrückte Knoblauchzehen und 2 Rosmarinzweige zugeben. Sobald die Butter schäumt, die Pfanne leicht neigen und die Steaks etwa 1 Minute wiederholt mit der aromatischen Butter übergießen.

Steaks im vorgeheizten Backofen nachgaren. Nach etwa 4 Minuten die Kerntemperatur kontrollieren. Für medium rare bei 50 – 52 °C herausnehmen und 3 - 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei auf etwa 53 – 55 °C.

Jeweils ½ TL Merkén in die warme, nicht mehr stark erhitzte Butter der beiden Bratdurchgänge einrühren. Steaks mit Meersalz würzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Rosmarin-Merkén-Butter übergießen. Dazu passen gebratene Champignons mit Schalotten und Thymian oder knusprige Rosmarinkartoffeln.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de