

Winzer-Rezepte aus Übersee

Matías Fraga empfiehlt:

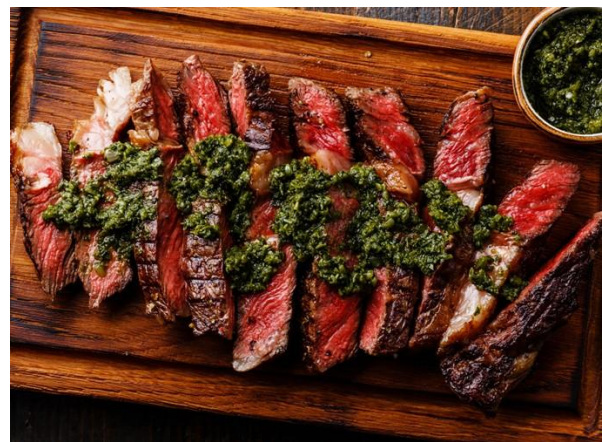
Bife de Chorizo mit Chimichurri verde & MAAL Malbec Biutiful

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rinderlenden à 250 – 300 g
- Schwarzer Pfeffer, grob geschrotet
- Wenig Pflanzenöl oder Butterschmalz
- Grobes Salz

Chimichurri verde

- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund frischer Koriander
- 1 – 2 TL Zitronenzeste (unbehandelt)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl (extra Vergine)
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL Chiliflocken
- Grobes Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft (erst am Ende zugeben)



Tipp: Das Fleisch sollte gut marmoriert und mindestens 4 – 6 Wochen gereift sein.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Chimichurri verde

Petersilie und Koriander waschen, sorgfältig trockentupfen und sehr fein hacken. Die Kräuter zusammen mit der Zitronenzeste in eine Schüssel geben. Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken und unterrühren. Olivenöl einarbeiten, bis eine locker gebundene, noch grobe Sauce entsteht. Oregano und Chiliflocken hinzufügen und alles gut vermengen.

Die Mischung idealerweise kurz im Mörser leicht anreiben, damit sich die Aromen besser verbinden, ohne die Struktur zu verlieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 20 – 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Den Zitronensaft erst kurz vor dem Servieren unterrühren, um Frische und Farbe optimal zu erhalten.

Zubereitung Steaks

Steaks etwa 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und gründlich trockentupfen. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (keine Umluft). Fleisch beidseitig kräftig pfeffern – nicht salzen.

Eine Eisenpfanne auf mittlere bis hohe Hitze bringen, wenig Fett zugeben und die Steaks von beiden Seiten kurz, aber intensiv anbraten. Anschließend für etwa 10 – 15 Minuten auf einem Teller in den Ofen geben.

Tipp: Ideal ist eine Kerntemperatur von 52 – 54 °C für ein perfektes medium rare Ergebnis.

Steaks aus dem Ofen nehmen und 3 – 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und leicht salzen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Chimichurri verde punktuell darüber oder daneben setzen, sodass ein spannender Kontrast aus Wärme und Frische entsteht.

Saftiges, aromatisch dichtes Rindfleisch trifft auf eine frische, zitrische Kräuterwürze – ideal zu einem fruchtbetonten, eleganten Rotwein wie dem MAAL Malbec Biutiful.