

Winzer-Rezepte aus Übersee

Javier von El Capricho de Durazno aus Uruguay empfiehlt

Chivito Uruguayo

& El Capricho Cabernet Sauvignon

Zutaten (für 4 Portionen)

4 Burger-Brötchen
4 sehr zarte, flache Rindersteaks
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Mozzarella
2 Tomaten
4 Blatt Eisbergsalat
1 Limette
Mayonnaise
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Chimichurri Sauce (Zutaten siehe unten)



Zubereitung der Saucen

Zutaten und Rezept für Chimichurri finden Sie unter »Steak mit Chimichurri«.

Für die Limettenmayonnaise 3 TL Limettensaft mit 6 EL Mayonnaise verrühren und pfeffern.

Zubereitung des Chivito

Salatblätter waschen und trocknen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Brötchenhälften im Ofen bei 200°C circa 3 Minuten aufbacken oder mit den Schnittflächen nach unten kurz auf den Grillrost legen. Rindersteaks mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Erste Seite der Steaks eine Minute in wenig Öl in der Pfanne braten (oder auf dem Rost grillen). Steaks wenden und sofort jeweils eine Scheibe Mozzarella oben auflegen. Während die zweite Seite brät, schmilzt der Mozzarella auf den Steaks.

Beide Brötchen-Hälften mit Limettenmayonnaise bestreichen. Die untere Hälfte mit einem Salatblatt, zwei Tomatenscheiben, Rindersteak samt Mozzarella, einer Scheibe Kochschinken, Chimichurri Sauce und schließlich der oberen Hälfte des Brötchens belegen.

Uruguayos legen eigentlich noch ein Spiegelei über die Chimichurri Sauce. Javier aber verzichtet bewusst darauf, weil sein Chivito so viel besser zum Rotwein passt. Er empfiehlt kraftvollen Cabernet Sauvignon.

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