

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi empfiehlt:

Guacamole Steak

& Qaramy Cabernet Sauvignon

Zutaten für 4 Personen

4 Steaks à 200 – 300 g (2 cm dick)
2 Handvoll Kirschtomaten
Speiseöl
grober, schwarzer Pfeffer
Meersalz
2 sehr reife Avocados
2 kleine Limetten
1 kleine rote Zwiebel
Kleiner Bund Koriander
2 – 3 Knoblauchzehen
Chili-Gewürz



Zubereitung Guacamole

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Koriander abspülen und Blätter fein hacken. Limetten auspressen.

Avocados halbieren, Kern entfernen und grünes Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen (braune Stellen entfernen). Avocadofleisch mit Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Zwiebel, Knoblauch und Limettensaft dazugeben und sofort vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und abschmecken.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Steaks

Steaks (gut abgehangen und marmoriert) circa 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und trockentupfen.

Backofen auf 150° C vorheizen (keine Umluft).

Eisenpfanne gut vorheizen (mittelstarke Temperatur). Steaks beidseitig pfeffern und in etwas Speiseöl von beiden Seiten 1 – 2 Minuten kräftig anbraten. Steaks anschließend im vorgeheizten Backofen weitere 10 Minuten nachgaren. Danach die Steaks circa 3 Minuten auf einem Holzbrett – abgedeckt unter einem Tuch – ruhen lassen.

Während die Steaks ruhen, Kirschtomaten kurz in heißer Pfanne erhitzen.

Steaks aufschneiden, zusammen mit den Kirschtomaten auf der Guacamole anrichten, etwas salzen und noch warm servieren.

Dazu der Qaramy Cabernet Sauvignon und der Genuss wird perfekt!