

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

Bife con salsa & papa rellena

& Pizzorno Tannat Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

4 x 400 g marmoriertes Rindersteak
2 große Kartoffeln
100 g Mozzarella
100 g Provolone
100 g Pancetta (Bauchspeck)
2 Fleischtomaten
2 Paprikaschoten (rot + grün)
2 Schalotten
4 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico
Schnittlauch
Salz



Zubereitung

Salsa: Schalotten fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, pellen, entkernen und in ½ cm Würfel schneiden. Paprikaschoten ebenfalls in ½ cm Würfel schneiden. Gemüsegewürfel mit Zugabe von 4 EL Olivenöl und 2 EL weißem Balsamico gut vermengen. Salzen, pfeffern und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Gefüllte Kartoffeln: Kartoffeln waschen und 20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen. Ofen auf 150° C vorheizen. Mozzarella, Provolone und Pancetta in 1 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln halbieren, aushöhlen, zuerst mit Mozzarella und Provolone füllen, dann Pancetta darauf verteilen. Im Ofen 12 – 15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit frischen Schnittlauchröllchen garnieren.

Steaks: Steaks 1 Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Backofen auf 150 °C vorheizen (keine Umluft!). Eisenpfanne vorglühen (mittelstarke Hitze). In wenig Fett beide Seiten ca. 1 ½ – 2 Minuten anbraten. Steaks für circa 10 – 15 Minuten auf einem feuerfesten Teller in vorgeheizten Ofen stellen. Anschließend Steaks 3 – 5 Minuten auf Holzbrett unter einem Tuch ruhen lassen.

Steaks leicht salzen und zusammen mit der gefüllten Kartoffel und der Salsa servieren.

Eine perfekte Weinbegleitung zum saftigen Steak: Pizzorno Tannat Reserva

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