

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes empfiehlt:

Steak mit Limetten Hollandaise

& Paredes Cabernet Sauvignon

Zutaten für 4 Personen

4 Steaks á 200 – 300 g (2 cm dick)
½ TL Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Speiseöl
2 große Eier (nur Eigelbe)
2 TL Limettensaft
½ TL Limettenschale
100 g weiche Butter
1 EL frischer Koriander (gehackt)
¼ TL Meersalz
3 EL Wasser



Zubereitung

Steaks 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 150° C vorheizen. Gusseiserne Pfanne auf dem Herd hochohitzen. 2 EL Speiseöl gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Steaks von beiden Seiten salzen und pfeffern und im heißen Öl je Seite 1 – 2 Minuten kräftig anbraten.

Im vorgeheizten Backofen weitere 10 – 15 Minuten nachgaren. Danach Steaks 3 – 5 Minuten auf Holzbrett unter einem Tuch ruhen lassen.

Zubereitung Limetten Hollandaise (während das Steak nachgart und ruht)

Eigelbe und Eiweiß trennen. In einem Tiegel 3 EL Wasser mit 2 Eigelben gut verrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei weiter rühren. Sobald Dampf aufsteigt, Hitze auf kleine Stufe reduzieren. Unter ständigem Rühren 100 g weiche Butter löffelweise dazu geben. So wird die Sauce langsam sämig ohne zu verklumpen. Topf vom Herd nehmen und zum Würzen 2 TL Limettensaft, 1 EL gehackten Koriander, ½ TL Limettenschale und ¼ TL Meersalz einrühren.

Steaks in Streifen schneiden, auf vorgewärmte Teller legen, dezent mit Meersalz salzen und warme Limetten Hollandaise darüber verteilen. Dazu passt grünes Gemüse.

Eine gute Weinbegleitung ist der saftig-aromatische Paredes Cabernet Sauvignon Reserva.

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