

# Gegrilltes Entrecôte mit Knoblauch-Zwiebel-Paste und Salsa

## Zutaten für die Paste (für 4 Personen):

- 1 große Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL grob gemahlener Schwarzer Pfeffer
- 0,5 Zitrone
- 0,5 TL Cayenne-Pfeffer

Zwiebel schälen und grob hacken. Knoblauch ebenfalls schälen. Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Die Steaks gut mit der Paste einstreichen und circa 5 Stunden im Kühlschrank marinieren. So kann das Knoblauch- und Zwiebelaroma ins Fleisch einziehen.

## Zutaten für die Salsa:

- 6 Eier
- 120 g altbackenes Baguette
- 60 ml heller Balsamico
- 30 g Estragon
- 30 g Blattpetersilie
- 6 Anchovis
- 2 EL Kapern
- aus der Mühle: Salz
- Pfeffer
- etwas Olivenöl

Eier etwa 10 Minuten hart kochen. Unter fließend kaltem Wasser abschrecken, dann schälen. Eigelb hacken, Eiweiß anderweitig verwenden.

Das altbackene Brot in etwas warmem Wasser einweichen. Essig hinzufügen. Wenn das Brot weich ist, die Flüssigkeit ausdrücken und das Brot in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Estragon, Petersilie und Anchovis fein schneiden oder hacken und mit den Kapern und dem Eigelb dazugeben, alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann etwas Olivenöl unterrühren. Vor dem Servieren 20-30 Minuten ruhen lassen. Die Salsa schmeckt ganz frisch bei Raumtemperatur am besten.

## Zutaten für das Entrecôte:

- 4 (à 250 g) Entrecôtes
- aus der Mühle: Salz
- Pfeffer
- hochwertiges Olivenöl
- 3 Zweige Thymian

Die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, bis sie Zimmertemperatur haben. Dadurch gart das Fleisch später gleichmäßiger. Grillrost mit einer Bürste reinigen und den Grill für direktes Garen vorheizen.

Um eines gutes Ergebnis zu erhalten, das Fleisch direkt auf dem Grill platzieren, ohne die Paste vorher abzuwaschen. Die Steaks über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 10-12 Minuten (Kerntemperatur 52 Grad) grillen. Dabei ein- bis zweimal wenden. Wenn sich Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte Hitze legen.

Steaks vom Grill nehmen. Olivenöl und Thymian auf eine Platte geben, das Fleisch darin abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen, dabei gelegentlich wenden.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 11.07.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)