

Côtes de Bœuf mit Chimmichurri



© le menu

Aus der Sendung

aldente

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
 BRATEN IM OFEN: ca. 20 Minuten
 ZIEHEN LASSEN: ca. 2 Stunden

FÜR 4 Personen

CÔTE DE BOEUF

2 Côtes de Bœuf, (je ca. 450 g/4 cm dick)
 2 EL Bratbutter
 1 TL Salz
 Pfeffer

CHIMICHURRI

1 dl Olivenöl
 ½ dl Rotweinessig
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 1 Tomate, in Würfeln
 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
 1 EL Organo, fein gehackt
 ½ TL roter getrockneter Chili
 ¼ TL Cayennepfeffer
 ½ TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

CÔTE DE BOEUF

Ofen auf 180°C vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten, würzen.

BRATEN IM OFEN: Fleisch auf das Backofengitter über ein Backblech legen. In die mittlere Hälfte des Ofens schieben, ca. 8 Minuten braten. Wenden. Ca. 8 Minuten fertig braten. Herausnehmen, mit Alufolie zugedeckt, ca. 10 Minuten stehen lassen.

CHIMICHURRI

Alle Zutaten mischen, gut verrühren, ziehen lassen. Knochen mit einem scharfen Messer abschneiden. Fleisch quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden. Fleisch mit wenig Sauce auf den Tellern anrichten. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipp

- Dazu passen Blue Wedges oder caramelisierte Zwiebeln.