



Keller's Rezeptdienst

Nr. 43	Juli	2006
Entrecôte an Teufelsmarinade mit Süsskartoffeln		

Zutaten:

(Grundrezept für 4 Personen)

4 Entrecôtes, je ca. 200 g
1/2 TL Salz
Schwarzer Pfeffer
Rosmarin zum Garnieren

Marinade:

4 EL Olivenöl
1 Orange, abgeriebene Schale und ganzer Saft
1 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
2 rote Peperoncini, entkernt, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL scharfer Senf

Gebackene

Süßkartoffelschnitze:

4 grosse Süßkartoffeln, ca. 800 g
3 EL Olivenöl
1/3 TL Salz
1/2 Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade mischen, das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.
2. Etwa 30 Min. vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Die Süßkartoffeln waschen, trocknen und der Länge nach in Sechstel schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Peperoncini und Rosmarin mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 35 Min. backen.
3. Vor dem Grillieren die Marinade abtropfen lassen und beiseite stellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Über mittelstarker Glut 5-7 Min. grillieren, dabei gelegentlich wenden und mit etwas Marinade bepinseln.
4. Entrecôtes mit gebackenen Süßkartoffelschnitzen anrichten und mit Rosmarinzweiglein garnieren.

Dazu:

Grilliertes Gemüse (gleiche Marinade wie Fleisch), Blatt- oder Gemüsesalat

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch