

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Karbonade mit Koriander-Pesto

& Uvas Torrontés

#### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 daumendicke Nackenkarbonaden
- 1 Bund Koriander
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
- 6 EL Olivenöl
- 1 unbehandelte Limette



#### Zubereitung

Koriander waschen, trocken tupfen und entstielen. Chilischote entkernen und klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Alle drei Zutaten zusammen mit 1 EL Kreuzkümmel und 6 EL Olivenöl mit dem Mixstab zu einem sämigen Pesto pürieren. Grüne Schicht der Limettenschale fein von der Limette hobeln und in das Pesto rühren. Karbonaden von beiden Seiten mit dem Pesto bestreichen und 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

In der Pfanne: Karbonaden beidseitig ohne weiteres Fett kurz scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze weiter braten.

Auf dem Grill: Grill auf circa 180 °C einregeln. Karbonaden beidseitig kurz über der Glut angrillen. Danach bei indirekter Hitze weitergaren (d.h. nicht direkt über der Glut!). Wenn es besonders saftig bleiben soll, empfehlen wir das weitere Garen in einer Grillpfanne.

Garzeit insgesamt circa 10 Minuten (1 – 2mal wenden).

Karbonaden zusammen mit in Olivenöl geröstetem, leicht gesalzenem Weißbrot und Limettenspalten servieren. Den Limettensaft am Tisch über das Fleisch träufeln.

Zu dieser exotisch-würzigen Karbonade passt der weiße, anregend frische Uvas Torrontés.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**