

Winzer-Rezepte aus Übersee

Isabel Paredes empfiehlt:

Chilenisches Tomaticán

& Paredes Syrah Reserva

Zutaten für 4 Personen

500 g Hüftsteak

1 mittelgroße Zwiebel

2 frische Maiskolben

3 mittelgroße Tomaten

Olivenöl

Grobes Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Maiskörner vom Kolben lösen, Tomaten in Würfel schneiden (ausfließenden Saft aufheben), Zwiebel pellen und in halbe Ringe schneiden.

Das Steak trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine mittelgroße, gusseiserne Pfanne erhitzen und 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben. Steak bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, herausnehmen und auf einem Brett ruhen lassen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebelstreifen im Bratfett circa 3 Minuten dünsten, bis sie eine bräunliche Farbe annehmen. Maiskörner sowie Tomatenwürfel inklusive des eigenen Saftes dazugeben. Alles zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Steak quer zur Faser in schmale Streifen schneiden und zusammen mit dem Fleischsaft in die Gemüsepfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 2 Minuten erhitzen.

Servieren Sie das Tomaticán entweder pur oder mit Kartoffeln. Guten Appetit!

Tomaticán ist halb Kurzgebratenes, halb Schmorgericht. Der Passende Wein dazu? Isabel empfiehlt den Paredes Syrah Reserva. Eine gute Wahl!

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