

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Bistec María

& Mi Terruño Chardonnay Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

4 x Steaks à 400 g
250 g sehr würziger Gorgonzola
2 Knoblauchzehen
½ TL Paprikapulver
1 Prise Chilipulver
1 frischen Rosmarinzweig
1 Limette
Salz
Schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Steaks 1 Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Backofen auf 150 °C vorheizen (keine Umluft!).

Frischen Rosmarin waschen, die Menge für 1 EL Rosmarinnadeln abzupfen und Nadeln fein hacken. Knoblauchzehe pellen und sehr fein hacken. Rosmarin und Knoblauch mit Paprikapulver, Chilipulver, Saft einer Limette und 1 Prise Salz gut vermengen.

Eisenpfanne vorglühen (mittelstarke Hitze). In wenig Fett beide Seiten ca. 1 ½ – 2 Minuten anbraten. Steaks für circa 10 – 15 Minuten auf einem feuerfesten Teller in vorgeheizten Ofen stellen. Anschließend Steaks 3 – 5 Minuten auf Holzbrett unter einem Tuch ruhen lassen.

Währenddessen Gorgonzola klein schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Danach vom Herd nehmen, Kräuter-Gewürzmischung einrühren und die Gorgonzolasauce auf kleinster Flamme warmhalten. Ab und zu umrühren.

Steaks aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Gorgonzolasauce darübergeben und servieren.

Als passenden Weißwein empfiehlt María den Mi Terruño Chardonnay Reserva.

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