



Rib Eye mit Chimi-Churry

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Entrecôte Steaks	800 g	Drillinge
50 ml	Olivenöl	1 Bund	Petersilie
4	Knoblauchzehen	4	rote Zwiebeln
2	Limetten	2	Chilischoten
1 EL	gehackter Thymian	1 TL	Oregano
1	Lorbeerblatt		Fleur de Sel
	Pfeffer		

Zubereitung

1. Entrecôte-Steaks in der Grillpfanne oder auf dem Grill bei hoher Temperatur von jeder Seite ca. 4-6 Minuten braten, je nach Belieben der Garstufe.
Wichtig: Das Fleisch nach dem Garvorgang einen Moment ruhen zu lassen, dann mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Drillinge mit Olivenöl marinieren und im Ofen bei 160°C für 25 Minuten garen. Danach mit Fleur de Sel bestreuen.
3. Für das Chimichurri werden Petersilie, Zwiebeln und der Knoblauch fein gehackt.
4. Oregano, Thymian, Chilischote werden in einem Mörser zerkleinert, alternativ auch in einem Mixer.
5. Saft der Limetten und Olivenöl hinzugeben, sodass eine dickflüssige Masse entsteht.
6. Etwas Salz und Lorbeerblatt hinzugeben, dieses vor dem Servieren wieder entfernen.

