

# Entrecôte mit gefüllten Zucchini-Röllchen, Caesar Salad

## Für zwei Personen

### Für das Entrecôte:

500 g Entrecôte	1 Knoblauchknolle	Butter
4-5 Zweige Rosmarin	4-5 Zweige Estragon	Olivenöl
Fleur de Sel	Pfeffer	

### Für die Zucchini-Röllchen:

2 Zucchini	100 g dünner Parmaschinken	2 EL fettarmer Frischkäse
2 Kugeln Mozzarella	100 ml Milch	1-2 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

1 Römersalat	2 Scheiben Toastbrot	5-6 Sardellenfilets
1 EL Kapern	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
50 g Parmesan	1 EL Dijon-Senf	2-3 EL Rapsöl + Öl
Salz	Pfeffer	

### Für das Entrecôte:

Den Grill vorheizen.

Fleisch mit Öl leicht marinieren, damit es nicht am Grill klebt. Bei hoher Temperatur scharf angrillen. Das bedeutet, dass das Fleisch auf dem Rost, direkt über den Brennern vom Gasgrill liegt.

Von jeder Seite etwa vier Minuten grillen, dabei nach zwei Minuten das Fleisch um 90 Grad drehen, sodass ein Grillmuster entsteht.

Das Fleisch vom Grill nehmen und ruhen lassen.

Während des Grillens etwas Butter in eine Pfanne geben. Rosmarin und Estragon abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin, Estragon und Knoblauch zur flüssigen Butter geben und aromatisieren. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der ausgelassenen Butter schwenken, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und sofort servieren.

### Für die Zucchini-Röllchen:

Zucchini längs in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Tomatenmark und Frischkäse mischen, evtl. ein wenig Milch beifügen, damit es sich besser rühren lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschnittenen Zucchini zuerst mit der Tomatenmark-Frischkäse Mischung bestreichen, dann eine dünne Scheibe Parmaschinken und zuletzt ein Stückchen Mozzarella auf ein Ende der Zucchini geben. Dann die Zucchini-Scheiben zusammenrollen. Am besten beginnt man mit dem Ende an dem der Mozzarella liegt. Alles auf Spieße stecken. Nochmals salzen und pfeffern. Zucchini-Röllchen rundum grillen.

### Für den Salat:

Salat putzen. Toastbrot klein schneiden und in einer Pfanne in Öl goldgelb rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben.

Ei, Zitronensaft, Sardellen, Kapern, Parmesan, Senf und Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer ein sämiges Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jürgen Gütling am 26. Mai 2022