

# Entrecôte, grüner Spargel, Papas arrugadas, Chimichurri

**Für zwei Personen**

**Für den Spargel:**

500 g grüner Spargel                      50 g Butter                      Salz, Pfeffer

**Für das Fleisch:**

300 g dickeres Entrecôte              Öl                      Meersalzflocken  
Salz                      Pfeffer

**Für die Papas Arrugadas:**

300 g Drillinge                      200 g Salz

**Für das Chimichurri:**

1 Bund glatte Petersilie              1 Bund Koriander              4 Stiele Minze  
4 Stiele Estragon                      10 Kapern                      1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe                      1 Chili                      3 Limetten  
50 ml Olivenöl                      Salz                      Pfeffer

**Für den Spargel:**

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden.

Butter in einer Pfanne langsam zergehen lassen und Spargel darin bis zur gewünschten Farbe anbraten. Die Butter sollte nicht zu heiß werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Fleisch:**

Fleisch vor der Zubereitung auf Raumtemperatur kommen lassen und von beiden Seiten salzen. Eine gusseiserne Pfanne erhitzen, bis sie anfängt leicht zu rauchen. Fleisch hineingeben und von beiden Seiten etwa 2-3min braten. Gegebenenfalls einen Schuss Öl dazugeben. Fleisch anschließend pfeffern und kurz ruhen lassen. Mit Meersalz bestreuen.

**Für die Papas Arrugadas:**

Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit 1 L Wasser bedecken. Das Salz hinzufügen und die Kartoffeln 20 Minuten köcheln.

Wasser abgießen und Kartoffeln noch etwas ruhen lassen. Es bildet sich eine leichte Salzschrift.

**Für das Chimichurri:**

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, gleichmäßig hacken und in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Kerne der Chili entfernen und mit Schalotte und Knoblauch zu den Kräutern geben. Kapern halbieren und ebenfalls hinzugeben. Limetten auspressen. Limettensaft und Olivenöl zur Masse geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, neben dem Spargel und den Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Chimichurri entweder separat oder auf dem Teller servieren.

Felix Kaufmann am 08. August 2022