

Entrecôte mit Barbecue-Pesto, tomatisiertern Kritharaki

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Entrecôte (Roastbeef, 350 g) Salzflocken

Für die Kritharaki:

350 g Kritharaki-Nudeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
500 g stückige Dosen-Tomaten	500 ml Tomaten-Gemüsesaft	1 Bund Basilikum
1 TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Rosmarin	1 EL getrockneter Basilikum
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	6 getrocknete Tomaten
4-6 EL Tomatensauce, v. o.	4 Zweige Basilikum	1-2 TL milde Rauchpaprika
3-4 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	

Für die Garnitur:

ca. 100 g Parmesan 1 Zweig Basilikum

Für das Fleisch: Den Backofen auf 55 Grad vorheizen.

Fleisch je Stück mit einem Bogen Backpapier fest und stramm einpacken.

Auf dem Küchenbrett für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

Grillpfanne aufheizen. Fleisch vorsichtig auspacken und zunächst für ca. 1 Minute die Fettseite gut in der Pfanne anrösten.

Fleisch für 90 Sekunden bei hoher Hitze anbraten. Fleisch um 180 Grad drehen und ca. 1 Minute anbraten. Fleisch in der Pfanne wenden und die Prozedur wiederholen, sodass ein schönes Muster entsteht.

Sofort aus der Pfanne nehmen und erneut in Papier stramm einpacken, mit dem Schneidebrett zurück in den Backofen geben und bei 52-54 Grad ruhen lassen. Am Ende das Fleisch mit Salzflocken bestreuen.

Für die Kritharaki: Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. In einer hohen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, bis die Zwiebeln und der Knoblauch glasig sind. Dosentomaten, Tomatensaft, 300-500 ml Wasser sowie ein Teelöffel Salz dazugeben und noch vor dem Kochen die Nudeln in die Tomatensauce geben.

Restliches Wasser ggf. während des Kochvorgangs dazugeben.

Zwischendurch immer mal umrühren und nur zum Schluss einen Deckel aufsetzen, sodass die Tomatennudeln nicht zu trocken werden. Je nach Garzeit der Nudeln diese im Topf 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen und mit Thymian, Rosmarin, Basilikum und weißem Pfeffer abschmecken. Frischen Basilikum waschen, zupfen und in Streifen schneiden.

Für das Pesto: Schalotte und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauch in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und anbraten. Basilikum abbrausen. Tomaten und Basilikum in den Multi-Zerkleinerer geben. Danach mit in die Pfanne geben und mit Rauchpaprika und etwas weißem Pfeffer abschmecken. Olivenöl dazugeben und mit etwas Tomatensauce von oben ablöschen, ggf. etwas Wasser dazugeben.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikum in Streifen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.

Stefanie Neßlinger am 01. Mai 2023