

Entrecote mit Paprikasalsa und Süßkartoffel-Püree

Für 2 Portionen:

2 argentin. Entrecotes	1 Paprika, rot	1 El Jalapeños
1 Zwiebel, rot	2 Knoblauchzehen	1 Tomate
0,25 Bund Koriander	0,25 Bund Petersilie	1 Limette
500 g Süßkartoffeln	50 ml Milch	1 El Butter
2 El Sour Cream	2 El Olivenöl	1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Paprika abwaschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Jalapeños klein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Tomate abwaschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Koriander und Petersilie fein hacken.

In einer kleinen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebel anschwitzen.

Paprika und Tomaten hinzugeben. Einige Minuten leicht dünsten.

Knoblauch, Limettenabrieb und Jalapeños hinzugeben. Kurz weiterbraten.

Anschließend vom Herd und abkühlen lassen. Petersilie und Koriander hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Süßkartoffel schälen und grob klein schneiden. In einem passenden Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Süßkartoffel darin 20 Min. weich kochen.

Milch und Butter zu den Süßkartoffeln geben und alles fein pürieren.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Entrecote von beiden Seiten 45 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Entrecote zusammen mit Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten.

Paprikasalsa zum Steak geben und Sour Cream zum Püree. Anschließend servieren.

Christoph Rüffer am 12. April 2025