

Entrecôte | Mediterraner Nudelsalat



Zubereitung

Mindestens eine Stunde vor dem Grillen das Entrecôte aus dem Kühlschrank nehmen. Entrecôte waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Bei indirekter Hitze und mittlerer Temperatur zugedeckt auf den Grill legen für ca. 5 bis 8 Minuten (abhängig von der Dicke), bis die gewünschte Kerntemperatur fast erreicht ist. Dann bei direkter Hitze und hoher Temperatur von beiden Seiten fertig grillen (rösten).

Vom Grill nehmen, mit ein wenig Meersalzflöcken und gestoßenem Szechuan-Pfeffer würzen und in Alufolie gewickelt ca. 2-3 Min. ruhen lassen. Dann in Tranchen schneiden und anrichten.

Anrichten

Den Nudelsalat auf dem Schiffchen anrichten, Entrecôte-Tranchen anlegen. Mit etwas Relish beträufeln und servieren.

Allergene

Gluten, Weizen

Zutatenliste (1 Portion)

70 g Entrecôte Paraguay

Kategorie: Fleisch, Fisch & Exoten - Fleisch



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Entrecôte Paraguay“

70 g Mediterraner Nudelsalat mit Dressing

Kategorie: Tiefkühl - TK Convenience



1 g Meersalzflöcken

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



1 Prise Szechuanpfeffer

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



10 g Relish Kürbis Chili

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



1 Fingerfood-Schalen Schiffchen Holz

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser

