

Rinderfiletsteaks mit Chimichurrisauce

Spezialität aus Argentinien

Für 4 Personen

Rotweinmarinade:

1 durchgepresste Knoblauchzehe

100 ml Rotwein

4 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

Alles miteinander verrühren und mit schwarzen Pfeffer abschmecken

4 Rinderfiletsteaks á etwa 200g

Chimichurrisauce:

1 rote Zwiebel

1 große Knoblauchzehe

2 frische rote Chilischoten

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

4 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

2 EL gehackte Petersilie

Marinade zubereiten. Die Steaks trocken tupfen. Und in der Marinade einlegen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl gestellt ziehen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch dazupressen. Die Schoten putzen, halbieren, entkernen und fein hacken. Salz, Pfeffer, Chilis, Zitronensaft und Öl verquirlen. Petersilie Zwiebeln und Knoblauch dazu geben. Mindestens 20 min ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Pro Seite 3-6 min grillen. Steaks salzen und mit der Sauce servieren.