



## GEBRATENES ENTRECÔTE DAZU PANZANELLA UND RUCOLAPESTO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Entrecôte auf 54°C sous vide garen, bis der Kern 54°C erreicht hat (alternativ zuerst anbraten und dann im Ofen bei 80°C fertig garen).

Das Entrecôte aus dem Beutel nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.

In Tranchen schneiden und mit grobem Meersalz bestreuen.

## RUCOLAPESTO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Den Rucola von den Stielen befreien und zusammen mit dem geriebenen Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl in der Küchenmaschine mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN ENTRECÔTE

600 G RINDSENTRECÔTE  
ÖL ZUM BRATEN  
SALZ  
PFEFFER

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN RUCOLAPESTO

2 BUND RUCOLA  
50 G PARMESAN  
1 KNOBLAUCHZEHE  
40 G PINIENKERNE GERÖSTET  
80 ML OLIVENÖL



# PANZANELLA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Für den Panzanella das Brot in Würfel schneiden und in der Pfanne mit Öl und Butter goldbraun rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen und mit Salz nachwürzen.

Die Tomaten vierteln und in eine Schüssel geben.

Die Oliven halbieren und das Basilikum in Streifen schneiden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die gerösteten Brotwürfel unterheben, sodass sie sich mit der Marinade vollsaugen können.



## EINKAUFSLISTE

### ZUTATEN PANZANELLA

400 G FOCACCIA

ÖL UND BUTTER ZUM RÖSTEN

200 G REIFE CHERRYTOMATEN

40 G OLIVEN

1 ROTE ZWIEBEL

1 KNOBLAUCHZEHE

3 ZWEIGE BASILIKUM

130 ML OLIVENÖL

60 ML DUNKLER APPENZELLER ESSIG

SALZ

PFEFFER

POWERED BY:

