



## RINDS-ENTRECÔTE MIT AVOCADO-SALAT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Die Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Öl rundum scharf anbraten. Danach in den auf 80°C vorgeheizten Backofen schieben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52°C (rare-medium) erreicht. //

In der Zwischenzeit die Nektarinen waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Avocados von der Schale befreien, den Kern entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. // Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen und auch in dünne Scheiben schneiden. // Die Avocadostrifen, die Nektarinscheiben und die Fleischstreifen abwechselnd nebeneinander in einer Reihe auf dem Teller anrichten. Danach alles mit Zitronenolivenöl beträufeln und mit Meersalz würzen. //

Den Burrata über den Tellern in Stücke teilen und ebenfalls anrichten. Mit den Beeren und der Kresse ausgarnieren.



### EINKAUFLISTE:

- 4 ENTRECÔTES
- 4 BURRATA
- 2 AVOCADOS
- 2 NEKTARINEN
- 40 FRISCHE BEEREN (HIMBEEREN, BROMBEEREN, HEIDELBEEREN, USW.)
- KRESSE ZUM GARNIEREN
- ZITRONENOLIVENÖL ZUM BETRÄUFELN
- OLIVENÖL ZUM BRATEN
- MEERSALZ
- PEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:

Quoker®



tv



KOCHSTUDIO