



Die **PROMi** GRILLER

LONGHORN MEDITERRANEA

Mediterran gefülltes Rinds-Entrecôte mit Dörrtomaten-Oliven-Ricotta, dazu frische Kräuter-Tomaten-Butter und eine ganze Grill-Aubergine mit Manchego

kreiert von Meta Hildebrand
grilliert von Beat Breu und Patrizia Yangüela

Rezept für 4 Personen:

ENTRECOTE:

2 Entrecôte à ca. 400 g
etwas Öl, Salz und Pfeffer

Entrecôte mit Öl einreiben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Fleisch einschneiden, so dass in der Mitte ein Loch für die Füllung entsteht.

DÖRRTOMATEN-OLIVEN-RICOTTA:

200 g Ricotta
1 Eigelb
10 Dörrtomaten
1 Handvoll Oliven, entsteint

Dörrtomaten und Oliven hacken und anschliessend mit dem Ricotta und dem Eigelb mischen. Die Masse mit dem Spritzsack in das vorgefertigte Loch der Entrecôtes einfüllen und zudrücken. Entrecôtes auf dem Grill langsam gar grillieren. Bei einer Kerntemperatur von etwa 56° C vom Grill nehmen.

KRÄUTER-TOMATEN-BUTTER:

200 g	Butter
5 EL	gehackte Gartenkräuter
1	Tomate, reif
etwas	Fleur de Sel

Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen, gehackte Tomate und Gartenkräuter dazugeben, mit Fleur de Sel würzen und zusammen köcheln lassen.

Das Entrecôte nach dem Garen mit der Kräuter-Tomaten-Butter beträufeln. Die Butter zieht dadurch etwas ein und verleiht dem Entrecôte so einen besseren Geschmack. Vor dem Servieren sollte das Entrecôte für etwa zwei Minuten in Alufolie ruhen, damit sich der Fleischsaft im Innern verteilen kann.

GRILL-MANCHEGO-AUBERGINE:

4	kleine Auberginen
4 Stück	Manchego-Käse oder anderer Schafmilch-Käse
etwas	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel

Auberginen einritzen und je ein Stück Manchego-Käse in die Einschnittstellen stecken. Auberginen anschliessend auf eine Alufolie legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen. Alufolie verschliessen und die Aubergine darin auf dem Grill für ca. 20 Minuten garen.