



Entrecôte / Chorizosalsa / Kapernäpfel von Volker Osieka

Zutaten:

150g Entrecôte
1 Paprika (je rot, grün, gelb), feine Würfel
1 Knoblauchzehe, feine Würfel
1 Chorizo (ca. 100g), feine Würfel
½ rote Zwiebel, in feine Würfel
1 Chilischote (ohne Kerne), fein gehackt
80 g Zucker
30 g Apfelessig
2 El Honig
1 El kleine Kapernäpfel
Olivenöl

Zubereitung:

Paprika, Knoblauch, Chili, Zwiebel und Chorizo farblos in Olivenöl anschwitzen. Zucker hinzugeben und mit Apfelessig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und einreduzieren lassen

Das Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und die reduzierte Marinade kalt oder warm übers Fleisch geben. Mit Kapernäpfel garnieren.

Das Fleisch kann ebenfalls warm oder kalt serviert werden.