

CHIMICHURRI-SAUCE

CHIMICHURRI-SAUCE

Inspiziert von dem Rezept für Chimichurri-Sauce von Chakall in der Sendung „Lanz kocht“ habe auch ich mich an dieses Experiment gewagt. Sicherheitshalber habe ich zu meinem Entrecôte trotzdem noch eine Kräuterbutter gemacht. Die hätte ich aber eigentlich gar nicht gebraucht, die Chimichurri-Sauce zum Steak war extrem lecker! Ich war mit dem Essig deutlich zurückhaltender als Chakall in der Sendung, dafür mit dem Knoblauch etwas großzügiger. Die Kräuter kann man sehr fein hacken – so habe ich das beim ersten Mal gemacht. Besser ist es aber, wenn man sie mit dem Mixer sehr fein mixt. Probiert einfach aus was euch lieber ist!



ZUTATEN FÜR EIN 50 ML DIPSCHÄLCHEN (AUSREICHEND FÜR 4 PERSONEN):

- 1 Handvoll glatte Petersilienblätter
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamicoessig
- 1 große Knoblauchzehe
- ½ kleine rote scharfe Chilischote

3 Zweige frischer Oregano oder Majoran

Pfeffer

Salz

ZUBEREITUNG:

Für die Version im Mixer ist es ganz einfach: Petersilie und Oregano grob hacken und zusammen mit der Chili, dem Knoblauch, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixer geben. Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind und die Chimichurri-Sauce in ein kleines Schälchen geben.

Schon fertig!

Für die von Hand gemachte Version:

Als erstes schäle ich den Knoblauch und presse ihn in das Dipschälchen. Man kann ihn auch ganz fein hacken, dann gibt er seine Aromen später allerdings nicht ganz so schön in das Olivenöl ab.

Dazu kommt eine halbe Chilischote. Da ich nur eine halbe nehme dürfen die Kerne heute drin bleiben. Wer mit Schärfe allerdings sehr empfindlich ist kann die Kerne natürlich auch entfernen. Wie auch immer man sich entscheidet, die Chilischote sollte ganz, ganz fein gehackt werden.

Jetzt nehme ich die Petersilienblätter und hacke sie ebenfalls klein. Die Petersilie muss dabei natürlich nicht ganz so fein gehackt werden wie die Chili. Dazu kommt der klein gehackte Oregano.

Wenn jetzt alles zusammen im Dipschälchen ist gebe ich das Olivenöl und den hellen Balsamicoessig dazu. Einfach ein paar Mal umrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Abschmecken macht jetzt noch nicht allzu viel Sinn, da sich die Aromen noch nicht im Öl entfaltet haben. Der Dip sollte also wenigsten 15 Minuten beiseite gestellt werden bevor man ihn zum Ende nochmal mit Pfeffer, Salz und je nach Geschmack etwas Essig verfeinert.

Diese Sauce ist unglaublich lecker und wird ab jetzt ein regelmäßiger Begleiter zum Steak werden.

Probiert es selbst aus!

