

Rinder-Filet, Chimichurri à la Roberto, Pfirsich, Provolone

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 argent. Rinderfilets, 3 cm	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian	Meersalz	

Für Pfirsich, Provolone:

2 Pfirsiche	2 Sch. Provolone, à 1 cm
-------------	--------------------------

Für das Chimichurri:

2 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 EL hellen Balsamico
500 ml Rapsöl	1 Bund krause Petersilie	1 $\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano
2 TL Aji Molido	2 TL Carapulco	2 TL La Chinata
2 TL Meersalz		

Für Mais und Béchamel:

1 vorgeg. Zuckermaiskolben	200 g Zuckermais, Dose	25 g Butter
400-500 ml Vollmilch	2-3 EL Weißwein	Olivenöl
50 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf Grillstufe bei 230 Grad vorheizen. Das Fleisch bei Zimmertemperatur verarbeiten. Knoblauch abziehen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymian dazugeben und Fleisch 3 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Mit Meersalz würzen.

Für Pfirsich, Provolone:

Pfirsiche halbieren, mit Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform geben und 5-8 Minuten im Backofen weich, aber nicht matschig rösten. Provolone ebenfalls in einer weiteren Auflaufform 5 Minuten im Backofen grillen und anschließend über den Pfirsich geben.

Für das Chimichurri:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in einem Mixer pürieren, mit Essig und Salz verrühren und ziehen lassen. Petersilie fein hacken, zur Masse geben und mit Oregano, Aji Molido, Carapulco und Chinata verrühren. In ein Weckglas oder Marmeladenglas füllen und mit so viel Öl verrühren, dass die Paste 1 cm hoch mit Öl bedeckt ist.

Für Mais und Béchamel:

Maiskolben halbieren, mit Öl bepinseln und im Backofen 25 Minuten grillen. Dosenmais in eine Tonform füllen und in den Backofen geben, bis sich die Maiskörner leicht bräunlich verfärben.

Butter in einem Topf schmelzen und Mehl einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und 100 ml kochendes Wasser kräftig unterschlagen. Den Topf anschließend zurück auf den Herd stellen und Milch unterrühren. Die Béchamel langsam aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen.

Am Ende mit Weißwein, Salz und Pfeffer würzen. Gegrillte Maiskörner mit der Béchamel verrühren.

Fabienne Ramallal am 22. September 2025