

# Entrecôte vom Alb-Büffel mit ligurischem Kartoffel-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/14/entrecôte-vom-alb-büffel-mit-ligurischem-kartoffel-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/14/entrecote-vom-alb-buffel-mit-ligurischem-kartoffel-salat/)

## Zutaten für 8 Personen:

3 - 4 kg Entrecôte vom Alb-Büffel

## Für die Marinade:

- 2 - 3 EL Olivenöl
- 2 EL grobes Meersalz
- Zitronensaft
- 1/2 TL Bergpfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf
- ca. 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL Schwarzkümmel-Öl
- 1 - 2 Knoblauchzehen

## Für den Kartoffel-Salat:

- ca. 1kg Heide-Drillinge
- 3 rote Paprikaschoten
- junger, frischer Knoblauch, grob geschnitten und 1 EL davon gehackt
- Olivenöl
- 1 Fenchelknolle
- 4 rote Zwiebeln
- 2 kleine Zucchini
- 3 - 4 EL Taggiasche-Oliven
- 100g getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 1 TL Peperoni, fein gehackt
- Kräuter, z.B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch

## Für die Vinaigrette:

- 3 EL Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Paprikapulver
- Fenchelgrün, fein gehackt
- Petersilie
- Schnittlauch
- Basilikum

- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Entrecôte mit Olivenöl und Meersalz marinieren. Die restlichen Marinade-Zutaten zusammen mörsern und das Fleisch mit der Gewürz-Marinade intensiv einmassieren. Das Fleisch entweder im Smoker oder im Ofen zubereiten. Wichtig ist hier eine hohe Anfangstemperatur. Der Smoker sollte mit Holz und Holzkohle ordentlich befeuert werden.

Für eine Zubereitung im Ofen den Backofen auf 120°C vorheizen. Den Boden des Ofens mit einem Backblech auslegen. Das Fleisch direkt auf den Rost im Garraum legen und nach 15 Minuten das 1. Mal wenden. Danach das Fleisch bei abfallender Temperatur ca. 1 1/2 - 2 Stunden garen lassen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 - 53°C haben.

Die Paprika kann man im offenen Feuer oder im Ofen zubereiten. Für eine Zubereitung im Ofen den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Paprika ins offene Feuer oder den Ofen legen und schmoren lassen, bis die Paprikaschale leicht schwarz wird. Danach die Paprika in ein feuchtes Tuch bzw. in Alufolie wickeln, bis sich die Haut schon fast von alleine löst. Paprikakerne und weiße Häutchen entfernen und die Paprika in grobe Rauten schneiden.

Die Kartoffeln halbieren und mit Salz, Olivenöl und Knoblauch auf einem Backblech im Ofen bei 160°C ca. 20 Minuten garen. Danach den grob geschnittenen Fenchel und die roten Zwiebeln zugeben. Alles noch einmal 7 Minuten garen. Dann die Zucchini hinzufügen und weitere 3 - 5 Minuten garen.

Alles aus dem Ofen holen und in einer Schüssel vermengen. Zuletzt Oliven, getrocknete Tomaten und Paprika zu den Kartoffeln geben und das Gemüse untermischen. Die Zutaten für die Vinaigrette mit einer Gabel leicht aufschlagen und emulgieren, dann über den Salat geben.

Das Entrecôte ca. 10 Minuten ruhen lassen und mit etwas Meersalz und Olivenöl bestreichen. Das Fleisch aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Bei großen Fleischstücken die Schnittfläche nach Belieben mit Meersalz nachwürzen.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: Beef Buddies vom 1.8.2013

Episode: Mit Alb-Büffeln durchs Ländle