

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #119

Mit Marc André De Zordo

Marc's Entrecôte-Streifen auf Kokos/Süßkartoffel/Kürbis/Karotten-Gemüse

Zutaten:

500 g Entrecote
1 Süßkartoffel
1 Stück Orange
½ Hokkaido-Kürbis
3 Stück Karotten
1 Pk. Salsiccia
1 Dose Kokosmilch
1 Vanilleschote
Speisestärke
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Süßkartoffel schälen und kleine Würfel schneiden. Die Karotten ebenfalls schälen, halbieren und fein schneiden. Den Hokkaido Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. In folgender Reihenfolge wird das Gemüse angebraten: Karotten, Süßkartoffel, Kürbis. Dann Salsiccia dazugeben. Jetzt mit Kokosmilch und dem Saft einer frischen Orange ablöschen und würzen. In der Zwischenzeit das Entrecote in einer anderen Pfanne anbraten bis zum gewünschten Garpunkt. Das Gemüse mit der Salsiccia in der Tellermitte anrichten und das Entrecote in Tranchen schneiden und obenauf legen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo