

Pimientos de Padrón mit Schopfsteaks und Erdäpfeln

Zutaten für 2 Personen:

2 Schopfsteaks
ca. 20 Stück Pimientos de Padrón
1/4 kg kleine Erdäpfel
1 Zweig Rosmarin

4 dag geschälte Mandeln
grobes Meersalz

Für die Marinade:

150 ml Marsala oder Madeira,
100 ml Weißwein,
250 ml Wasser,
2 Karotten,
1 Lorbeerblatt,
1/2 Zimstange,
Pfefferkörner,
2 Knoblauchzehen



Karotten und Knoblauch schälen, zusammen mit Marsala, Weißwein und Wasser sowie den Gewürzen aufkochen und auf die Hälfte reduzieren.

Die Marinade abkühlen lassen und die Schopfsteaks darin einlegen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Erdäpfel gut waschen, halbieren. In eine ofenfeste Form geben, mit einem Löffel Olivenöl vermischen, einen Rosmarinzweig hinzufügen und ca. 30 Minuten im Backrohr bei 180 Grad garen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Die verbliebene Marinade auf dem Herd stark reduzieren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eine Pfanne etwa einen Zentimeter hoch mit Olivenöl füllen, Öl erhitzen, die Pimientos de Padrón hinzufügen und braten bis sie braune Blasen werfen. Während des Bratens einmal wenden.

Gleichzeitig das Fleisch in einer mit Öl bepinselten Grillpfanne scharf anbraten und wenden. Pfanne vom Feuer nehmen und das Fleisch einige Minuten ruhen lassen. Die reduzierte Marinade mit einem Stück kalter Butter montieren.

Das Fleisch mit der Sauce, den Erdäpfeln und den gerösteten Mandeln sowie den Pimientos de Padrón anrichten. Die Pimientos großzügig mit grobem Meersalz bestreuen.

Guten Appetit!