Gegrilltes Entrecôte mit in Butter geschwenkten Tagliatelle und Kirschtomaten

Leckeres Entrecôte

Mein monatlicher Beitrag für ein Rezept mit einem Steak. Denn Fleisch ist ja mein Gemüse, auch wenn ich in der letzten Zeit einige vegane Rezepte veröffentlicht habe.

Ich grille die Entrecôtes auf jeder Seite in der Grillpfanne vier Minuten. Damit gelingen sie hervorragend medium und schmecken sehr gut.

Dazu gibt es als Beilage frische Tagliatelle, die ich zuerst nach Anleitung kurz gare, dann mit Kirschtomaten in Butter in einer Pfanne schwenke und nur salze und pfeffere.

Für 2 Personen

- 2 Entrecôtes (à 250 g)
- 300 g frische Tagliatelle
- 100 g Kirschtomaten
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Fleischgewürz
- Butter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 8 Min.

Steaks auf jeder Seite mit dem Fleischgewürz würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Steaks darin auf jeder Seite vier Minuten grillen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenem Wasser drei Minuten garen.

In einem Küchensieb Kochwasser abschütten.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Kirschtomaten darin kurz anbraten. Tomaten dann mit dem Kochlöffel zerdrücken, damit man die Tomatenflüssigkeit in der Butter hat.

Pasta dazugeben und kurz in der Butter schwenken. Alles salzen und pfeffern.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Pasta dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!