



DARK HORSE™

REZEPT

Gegrilltes Hanger Steak mit Salsa Verde

Zutaten für 4 Portionen

Salsa Verde

1 kleine Jalapeño

120ml natives Olivenöl, plus zusätzliches Öl zum Einfetten des Grills

15g glatte Petersilienblätter

15g Koriander

3 EL frischer Oregano

2 Knoblauchzehen, grob gehackt

1 EL Schalotten, grob gehackt

1 EL Rotweinessig

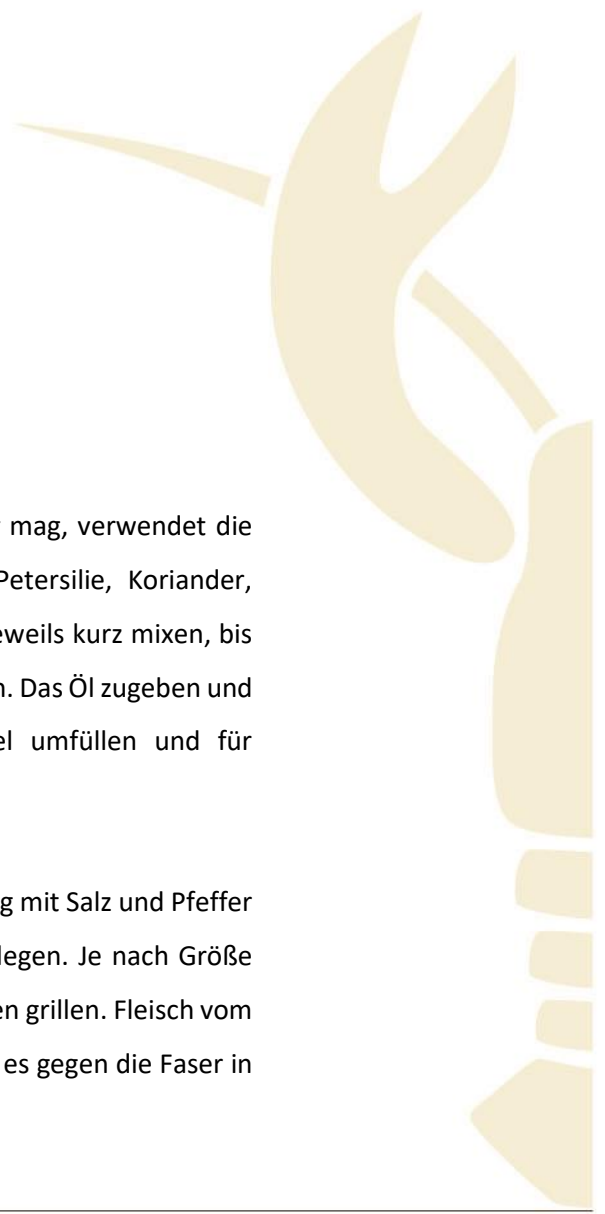
Steak

1 Hanger Steak (etwa 650g)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Salsa Verde die Jalapeño entkernen, wer es schärfer mag, verwendet die ganze Schote. In der Küchenmaschine grob zerkleinern. Petersilie, Koriander, Oregano, Knoblauch, Schalotten und Essig hinzugeben und jeweils kurz mixen, bis alles grob zerkleinert ist. Wichtig: Es darf kein Püree entstehen. Das Öl zugeben und nochmals mixen, anschließend die Soße in eine Schüssel umfüllen und für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht ziehen lassen.

Das Steak mit einem Küchentuch trockentupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Grill vorheizen, leicht einfetten und das Fleisch auflegen. Je nach Größe und Dicke des Steaks von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten grillen. Fleisch vom Grill nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen, bevor es gegen die Faser in dünne Streifen geschnitten wird.



Die Tranchen auf eine Servierplatte legen und die Salsa Verde darüberggeben. Mit der restlichen Soße sofort servieren, dazu schmeckt ein Glas Dark Horse Cabernet Sauvignon.

Weitere Informationen finden Sie unter www.darkhorsewine.de



Auf konsequente Überraschungsmomente setzt die experimentierfreudige Ausnahmeweinmacherin Beth Liston mit Dark Horse. Modisch inspiriert vom Stil der 40er, 50er und 60er Jahre und auffällig tätowiert, sticht sie als Powerfrau aus der männerdominierten Weinbranche heraus. Die aromatischen Trauben für ihre Weine stammen aus dem San Joaquin und Sacramento Valley, dem südlichen und nördlichen Teil des kalifornischen Längstals. In Deutschland bereits auf dem Markt sind Dark Horse Chardonnay und Cabernet Sauvignon, Beth Listons neueste sortenreine Kreation ist ein kräftiger, intensiver Merlot.

Kontakt:

E. & J. Gallo Winery
Dirk Schultheis
Louisenstraße 65
61348 Bad Homburg
Tel: +49 (0) 6196 - 8803 0
Fax: +49 (0) 6196 - 8803 133
dirk.schultheis@ejgallo.com
www.gallo.com

Pressekontakt:

Patricia Freyer
Gourmet Connection GmbH
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15
p.freyer@gourmet-connection.de