



# Bife de Chorizo mit Kartoffel-Kräuter-Kruste und Rotweinreduktion

## Zutaten

- **1 kg** Bife de Chorizo (argentinisches Sirloin Steak).
- **2** große Kartoffeln, gerieben.
- **1** Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin), fein gehackt.
- **2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- **100 g** geriebener Parmesan
- **2 EL** Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für die Rotweinreduktion:

- **250 ml** trockener Rotwein
- **50 ml** Rinderbrühe
- **2 EL** Balsamico-Essig
- **1** Schalotte, fein gehackt
- **1 TL** Zucker
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1** • Ofen auf 200°C vorheizen.
- 2** • Für die Kruste die geriebenen Kartoffeln, Knoblauch, Kräuter, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
- 3** • Das Bife de Chorizo salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten.
- 4** • Das angebratene Steak auf ein Backblech legen und die Kartoffel-Kräuter-Mischung gleichmäßig auf dem Steak verteilen.
- 5** • Im Ofen etwa 15-20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist.
- 6** • Während das Steak im Ofen ist, für die Rotweinreduktion den Rotwein, Rinderbrühe, Balsamico-Essig, Schalotte und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Auf niedriger Hitze reduzieren lassen, bis die Sauce etwa um die Hälfte eingedickt ist.
- 7** • Das fertige Steak aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann zusammen mit der Rotweinreduktion servieren.