



# Entraña a la Parrilla mit gefülltem Champignons

Rezept von Chakall - Ausgabe 2-2017

## Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Entraña vom Wagyu
- gröberes Meersalz
- Saft von 1 Zitrone

Für die Champignons:

- 4 große Champignons
- 100 g Mozzarella,  
in vier Stücke geteilt
- 1 Tomate, in 4 Scheiben  
geschnitten
- frischer Oregano
- Paprikapulver
- Olivenöl

## Zubereitung

>> Um ein Entraña richtig gut zu grillen, sollte das Fleisch vorher mit ein wenig Zitronensaft und grobem Meersalz gewürzt bzw. eingerieben werden. Danach eher langsam bei mittlerer Hitze für 5 bis 7 Minuten pro Seite grillen. Fleisch etwas ruhen lassen und in dünne Streifen aufschneiden.

Bei den Champignons die Stiele aus den Köpfen entfernen und in jeden Pilz erst etwas Olivenöl geben, danach mit einem Stück Mozzarella füllen. Auch die Tomatenscheiben mit etwas Öl beträufeln. Anschließend Champignons und Tomatenscheiben grillen. Mit Oregano und Paprika würzen und die Tomatenscheiben auf den Champignons platzieren.