Entrecôte alla pizzaiola mit Maccheroni

Pizzaiola ist die Pizzabäckerin und bezeichnet gleichzeitig die Tomatensauce die zum Pizzabacken schon fast Pflicht ist. Sie wird in der Regel nur leicht gewürzt, da die weiteren Pizzazutaten die Aromen bringen. Die einfache Tomatensauce wird meistens aus geschälten Pelati oder aus Passata di Pomodoro gekocht. Ich habe sie aus confierten Datteltomaten (Datterini) zubereitet. Dazu habe ich sie halbiert, leicht gesalzen und gezuckert und mit Olivenöl beträufelt, um sie im Ofen bei 140° 1 1/2 Stunden schmoren zu lassen (confieren). So gewinnen sie ein intensives, fruchtiges Aroma. Danach habe ich sie mit wenig Zwiebel, Knoblauch und Oregano gedünstet und nur mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Wohlgemerkt: Zuviel Gewürze würden den frischen Tomatengeschmack zerstören. Diese "Pizza-Sauce" passt auch ausgezeichnet als Begleiterin zu einem guten Stück gebratenem Fleisch:

Das Entrecôte habe ich nur kurz und scharf angebraten und danach auf der leicht simmernden Sauce ein paar Minuten nachgegart. Dazu passt nur schon wegen dem tomatigen Untergrund Pasta ausgezeichnet.

Zutaten (1 Portion)

```
1     Rinds-Entrecôte (ca. 230g)
      Salz und Pfeffer
      Bratbutter

Tomaten confieren:
6     Datteltomaten
      Salz, Zucker, Pfeffer
      Olivenöl

Sauce:
      confierte Tomaten
1     kleine Zwiebel (Frühlingszwiebel)
```

1	kleine Knoblauchzehe
1Tl	Oregano
	Salz, Pfeffer zum abschmecken
	Olivenöl

Zubereitung

Tomaten confieren:
Datteltomaten halbieren und die Kerne entfernen (so ungefähr). Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen und die Tomaten hineinlegen. Mit wenig Salz und Zucker bestreuen und mit Olivenöl bestreichen.

In der Mitte des auf 140° vorgeheizten Ofens 1 1/2 Stunden confieren.

Entrecôte:
Fleisch 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeder Seite ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im ausgeschalteten, aber noch warmen Ofen zwischenlagern. In der gleichen Pfanne die Sauce zubereiten:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl leicht andünsten. Confierte Tomaten in Würfel schneiden und zugeben, mit Oregano würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entrecôte auf die leicht simmernde Tomatensauce legen und 12 Minuten nachziehen lassen (bei Halbzeit wenden).

Tomaten mit Salz, Zucker und Olivenöl

Confierte Tomaten