

Entrecôte double mit Steinpilzen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 80 Grad (Umluftbackofen auf 60 Grad) vorheizen

MARINIEREN

Kleine Schüssel, Olivenöl, Thymian, Majoran, Gewürzsalz, Pfeffer aus der Mühle:

Die vorstehenden Zutaten gut mischen und das Entrecôte damit einstreichen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank in der Marinade belassen

Bratpfanne, Olivenöl, Entrecôte:

In der Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und das Entrecôte allseits kräftig anbraten. Auf's Backblech in den Backofen geben (mittlere Schiene). Im Backofen ca. 2 Stunden belassen bis die Kerntemperatur 55 Grad beträgt

Bratpfanne, Butter, Schalotten, Pilze:

In derselben Bratpfanne – in welcher zuvor das Entrecôte angebraten wurde – die Butter erhitzen. Die Schalotten zugeben und glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und auf kleinem Feuer braten. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer würzen

ZUBEREITUNG BALSAMICO JUS

Kasserolle, Balsamico, Kalbsfond:

Den Balsamico auf die Hälfte einreduzieren. Danach den braunen Kalbsfond zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Die eiskalte Butter (aus dem Tiefgefrierschrank) flockenweise mit dem Schwingbesen darunterrühren

Anrichten

Das Entrecôte tranchieren und auf vorgewärmten Tellern zusammen mit den Kartoffeln, Steinpilzen und der Balsamicosauce anrichten



Zutaten

1 kg Entrecôte am Stück

FÜR DIE MARINADE

2 EL Olivenöl
Gewürzsalz, Pfeffer aus der Mühle
2 Thymianzweig
2 Majoranzweig, die Blätter abzupfen

Einen kräftigen Schuss Olivenöl für das Anbraten des Entrecôtes

300 gr frische Steinpilze, putzen und in Scheiben schneiden

3 Schalotten, schälen und fein hacken
1 EL Butter (1) für das Anbraten der Steinpilze und Schalotten

1 EL Butter (2)
½ Bund Petersilie

ZUTATEN FÜR DEN BALSAMICO JUS

1,5 dl Aceto Balsamico
2 dl brauner Kalbsfond (bei Fehlen von Kalbsfond:
1,5 dl Demiglace)
1/2 EL eiskalte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Bemerkungen

Kochanlass vom 29. November 2008 verantwortlich Walter Walser