

Côte de Boeuf mit Sauce Béarnaise, Kartoffelbrei und Erbsen



Côte de Boeuf

3 kg Côte de Boeuf
2 EL Senf, mittelscharf
1 EL Dijon-Senf
2 Knoblauchzehen
20 Blätter Salbei
8 Zweige Thymian
Salz
schwarzer Pfeffer
2-3 EL Butterschmalz

Sauce Béarnaise

250 g Butter
2 Schalotten,
4 EL gehackter Estragon
2 EL gehackte Petersilie,
200 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer

Das Fleisch rundum salzen. Eine große Pfanne aufsetzen, sehr heiß werden lassen und das Butterschmalz hineingeben. Das Fleisch von allen Seiten kurz scharf anbraten und herausnehmen.

Die Knoblauchzehen fein würfeln und mit etwas grobem Salz mit dem Messerrücken zu einer Paste reiben. Die Knoblauchpaste in eine Schüssel geben und mit beiden Senfsorten vermischen. Das Fleisch rundum mit dem Senf einreiben und mit den Kräutern belegen. Die Kräuter mit Küchengarn fixieren.

Ein Kernthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und das Fleisch im Ofen auf die gewünschte Kerntemperatur garen und nach dem Erreichen der Kerntemperatur mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Dabei beachten, dass das Fleisch während der Ruhephase noch 2-3 Grad nachgart.

Sauce Béarnaise

Den Weißwein, den Essig, die fein gehackten Schalotten sowie die gehackten Kräuter in eine Pfanne / Topf geben, pfeffern und bei kleiner Hitze auf die Menge von 1 1/2 EL reduzieren. Beiseite stellen und vollständig abkühlen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und lauwarm (nicht heiß) halten, damit sie nicht wieder fest wird.

Die Pfanne mit der reduzierten Flüssigkeit samt Kräutern bei kleinster Hitze aufsetzen, die Eigelbe zusammen mit 1 EL Wasser hineingeben und unter ständigem Rühren erwärmen. Die Hitze kontrollieren (die Pfanne zwischendurch vom Herd nehmen, damit sie nicht zu heiß wird) und so lange Rühren, bis die Eier zu einer sehr cremigen Masse emulgiert sind.

Die Butter nach und nach unter die Eiermasse rühren, dabei ständigiterrühren und die Masse nicht zu heiß werden lassen. Sobald die komplette Menge Butter eingearbeitet wurde, die Sauce Béarnaise mit Salz abschmecken.