

Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Butter und Knoblauch-Chili-Kartoffeln



Einen kleinen Topf aufsetzen und bei kleiner Hitze heiß werden lassen. Von der Butter 1 EL abnehmen, in den Topf geben und aufschäumen lassen. Die Schalotten zufügen, leicht salzen und in der Butter glasig andünsten.

Den Rotwein, den Portwein und dem Balsamico angießen, eine gute Prise Zucker sowie den Thymian zufügen und die Flüssigkeit bei kleinster Hitze nahezu vollständig reduzieren lassen. Beiseite stellen und vollständig abkühlen lassen.

Die abgekühlten Rotwein-Schalotten zusammen mit der weichen Butter in eine Schüssel geben. Bei ungesalzener Butter die Meersalzflocken und bei Bedarf die halbe Knoblauchzehe zufügen und alle Zutaten gut miteinander vermengen. Final mit Salz abschmecken!

Die Buttermasse quer auf eine Lage Frischhaltefolie verteilen, dabei zum unteren Rand eine handbreit Folie frei lassen. Die Folie links und rechts greifen und von der unteren Seite über die Butter schlagen und die Butter nach oben hin einrollen, bis sie von der Folie ummantelt wurden. Die Butter nun immer weiter einrollen und dabei die Folie an den Seiten enger festziehen, bis die Butter eine schöne Form angenommen hat und keine Luft mehr enthält.

Im Kühlschrank bis zu 12 Stunden kalt werden lassen oder im Eisfach 2 Stunde anfrieren.

Das Steak 2 Stunden vor dem Braten in der Pfanne aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze aufsetzen, heiß werden lassen und 1 Stich Butterschmalz hineingeben. Sobald sich das Schmalz aufgelöst hat, das Steak von beiden Seiten kurz anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben.

Das Steak herausnehmen und die Nadel eines Grillthermomters mittig in das Fleisch stecken. Das Steak im Backofen auf die gewünschte Kerntemperatur garen. Herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Das Steak in schöne Scheiben schneiden und mit Meersalzflocken, etwas Steakpfeffer und in Scheiben geschnittener Rotwein-Schalotten-Butter servieren.

Entrecôte

4 Entrecôte (a 200 g) o. 2 Steaks a 400 g
Butterschmalz
Meersalzflocken
Steakpfeffer

Rotwein-Schalotten-Butter

250 g weiche Butter
125 g Schalotten, fein gewürfelt
1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

1 TL Thymianblättchen
100 ml Rotwein
50 ml Portwein
1 EL Balsamico
1 Prise Zucker
Meersalzflocken

Knoblauch-Chili-Kartoffeln

700 g Drillinge
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1-2 rote Chilis, fein gehackt
1 EL Rosmarinnadeln, fein gehackt
4-6 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer

Knoblauch-Chili-Kartoffeln

Die Kartoffeln gründlich waschen und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten gar kochen. Danach gründlich Abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Ein große Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, heiß werden lassen und so viel Olivenöl hineingeben, bis der Boden komplett bedeckt ist. Die gut abgetropften Kartoffeln in die Pfanne geben und rundum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zwischendurch schwenken bzw. umdrehen.

Den Knoblauch, Chili und Rosmarin zufügen und gut mit den Kartoffeln vermengen (Durchschwenken). Die Kartoffeln noch 2-3 Minuten braten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sour Cream servieren.