

Entrecôte Café de Paris

Zutaten für 4 Personen

3 Entrecôte à ca. 180 g
1 EL Bratbutter
Salz
2 EL Rahm

Café de Paris:

1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran
1 Bund Petersilie
8 Blätter Basilikum
1 TL voll Rosmarinnadeln
1 Knoblauchzehe
½ TL Körnersenf
¼ Peperoncino
100 g weiche Butter
½ TL milder Curry
½ TL Paprika
1 EL Cognac
1 TL Zitronensaft
einige Tropfen Worcesterhire-Sauce
Salz

Für das Café de Paris: Thymian, Majoran und Petersilie vom Zweig zupfen. Alle Kräuter und die Knoblauchzehe sehr fein hacken. Peperoncino entkernen und auch sehr fein hacken.

Die Butter schaumig rühren. Curry, Paprika und alle vorbereiteten Zutaten dazugeben. Gut vermischen und dabei mit Cognac, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce und Salz abschmecken. Kühl stellen.

45 Minuten vor der Zubereitung die Entrecôte aus dem Kühlschrank nehmen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Das Fleisch hineingeben und auf jeder Seite 1 ½ Minuten anbraten. Salzen. Das Fleisch aufeinanderlegen und auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie bedecken und ein gefaltetes Küchentuch darüberlegen. Ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Café de Paris in der Bratpfanne erhitzen. Unter Rühren den Rahm beifügen.

Das Fleisch mit einem scharfen Messer schräg tranchieren. Auf vier Teller verteilen und mit der Sauce nappieren.

Dazu passen Pommes frites, Kroketten oder Reis und Bohnen mit Rüeblli als Sterne geschnitten.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller Toskaner oder würziger Südtaliener, aber auch ein moderner Spanier aus dem Toro.

Aus unserem Sortiment:

Insoglio del Cinghiale, Campo di Sasso
Sassicaia, Tenuta San Guido
Terra Magica, Primitivo di Manduria Riserva
Vigna Pedale, Torrevento
Gago, Telmo Rodriguez, Toro