

Entrecôte mit Kräuter-Kruste und Gemüse-Gröstl

Für 2 Personen

1 Entrecôte, a 350 g	1 festk. Kartoffel	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 Zucchini	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Scheiben Toastbrot	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Kerbel
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL mittelscharfer Senf	25 g Butter
100 ml Weißwein	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kräuterkruste das Toastbrot fein reiben. Die Petersilie, den Kerbel, den Thymian und zwei Zweige Rosmarin zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den restlichen Kräutern und dem Toastbrot vermengen. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und unter die Kräuter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und kurz in Salzwasser gar kochen. Das Entrecôte waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, einen Rosmarinweig dazu geben und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit dem Senf bestreichen und die Kräutermischung auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch zum Weitergaren in den Backofen geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und beides darin andünsten. Die Paprika schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini ebenfalls in Würfel schneiden und beides zusammen mit den Kartoffelscheiben in die Pfanne geben. Den Rosmarinweig dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Entrecôte aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf Tellern anrichten. Den Rosmarinweig aus der Gemüsepfanne entfernen und das Gemüse ebenfalls anrichten und servieren.

Ariane Prantl am 11. November 2010