

Entrecôte double mit Spinat-Gemüse und Sauce béarnaise

Für 2 Personen

400 g Entrecôte, ca. 4 cm dick	750 g Blattspinat	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	200 g Butter	3 Eier
20 g eiskalte Butter	1 EL Sahne	250 ml Weißweinessig
250 ml trockener Weißwein	20 ml Champagner	Terrinengewürz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Den Estragon und die Petersilie hacken. Den Weißweinessig und den Weißwein in einem Topf mit dem Estragon, der Petersilie und der Schalotte leicht erhitzen und reduzieren lassen. 180 Gramm Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die kalte Butter dazugeben. Die Sahne und den Champagner ebenfalls dazugeben. Anschließend tröpfchenweise die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Estragonsud dazugeben und unterrühren. Nochmals salzen und pfeffern Das Entrecôte waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Fleisch von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm halten. Den Spinat waschen und die Blätter von den Stielen befreien. Den Spinat kurz in Wasser blanchieren. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen und den Knoblauch darin dünsten. Den Spinat dazugeben und bei mittlerer Temperatur schwenken. Mit Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss und Terrinengewürz abschmecken. Das Entrecôte auf einem Teller anrichten und den Spinat dazugeben. Mit der Sauce béarnaise garnieren und servieren.

Madeleine Jakob am 27. Dezember 2010