

Entrecôte mit Remoulade und Möhren

Für 2 Personen

450 g Entrecote	6 Babymöhren mit Grün	2 festk. Kartoffeln
1 Ei, Größe L	25 g Kapern	4 Cornichons
2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Petersilie	6 Blätter Basilikum
1 Knoblauchknolle	1 Lorbeerblatt	150 ml Rapsöl
1 Prise Zucker	50 ml Olivenöl	225 g Butter
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Das Entrecote waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl und 100 Gramm Butter erhitzen, das Entrecote von beiden Seiten anbraten. Eine halbe Knoblauchknolle und den Rosmarinzweig dazugeben. Anschließend das Entrecote in den Ofen geben und garen. Die Möhren putzen und das Grün kürzen. In einem Topf die restliche Butter schmelzen und das Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit dem Olivenöl vermischen und dem Stabmixer aufschlagen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Petersilie und das Basilikum mit dem Rapsöl in einem Mixer hacken. Die Kapern zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und in jeweils vier Spalten schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die Mayonnaise aus dem Kühlschrank mit der Petersilien-Basilikum-Mischung vermengen. Die Cornichons klein schneiden und ebenfalls zu der Remoulade geben. Das Entrecote auf einem Teller anrichten und die Möhren dazugeben. Mit der Remoulade garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 18. Mai 2011