

Entrecôte mit Jakobsmuschel-Kern

Für zwei Personen

4 Stück Entrecôte, à 180 g	4 Stück Jakobsmuscheln	200 g festk. Kartoffeln
2 rote Zwiebeln	1 Thaiknoblauchzwiebel	1 Zehe schwarzer Knoblauch
1 unbehandelte Limette	1 Zitrone	1 süßer Apfel
20 g Trüffelbutter	1 Ei	1 Prise Zucker
100 g Mascarpone	200 ml Sahne, 30%	3 EL Ahornsirup
50 g grober Chilisenf	1 l dunkler Bratenfond	3 cl Cognac
70 ml Kaffee	10 g Chilifäden	1 Prise Zimt
1 Prise Kreuzkümmel	5 EL Olivenöl	1 EL Trüffelöl
1 Prise Meersalz	Pfeffer mit Limon	Salz, Pfeffer

Die Entrecôtes und Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Mit einem spitzen Messer ein Kreuz in die Mitte des Fleisches schneiden, um die Jakobsmuschel darin zu platzieren. Anschließend das Fleisch mit der Jakobsmuschel mit einer Prise Zimt und etwas schwarzem Pfeffer mit Limon würzen. Die Limette waschen und etwas von der Schale abreiben. Den Abrieb zu den Entrecôtes geben und diese im nicht vorgeheizten Backofen bei 100 Grad Ober- /Unterhitze für 20 Minuten garen. Währenddessen die Kartoffeln und den Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Das Ei zusammen mit der Mascarpone und dem Trüffelöl vermischen. Eine Prise Kreuzkümmel dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Auflaufförmchen mit etwas Trüffelbutter einfetten. Die Kartoffeln, eine Zwiebel und den Apfel mit der Crème vermischen und gleichmäßig in den Auflaufförmchen verteilen. Das Kartoffelgratin zu den Entrecôtes in den Backofen geben. Nun kann die Sauce zubereitet werden. Dafür die restlichen Zwiebeln mit dem Zucker in etwas Trüffelbutter goldbraun anbraten. Anschließend einen Liter Bratenfond und den Ahornsirup dazugeben und alles so lange kochen bis ein Drittel der Sauce übrig ist. Den Cognac und die Sahne dazugeben und wieder so lange kochen, bis ein Drittel der Sauce übrig ist. Anschließend 70 Milliliter Kaffee zu der Sauce geben und mit einem Esslöffel kalter Butter binden. Die Sauce mit einer Prise Meersalz abschmecken. Den Backofen nun auf 170 Grad stellen und die Entrecôtes aus dem Backofen holen. Das Kartoffelgratin für weitere fünf Minuten goldbraun backen. Währenddessen das Fleisch in einer heißen Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Entrecôtes mit Jakobsmuschel-Kern auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.

Brigitte Gorski am 24. März 2014