

Entrecôte mit Kartoffel-Brei, Möhren und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

350 g Entrecôte 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelbrei:

300 g Kartoffeln, mehligk. 100 g frische Himbeeren 250 g Butter, zimmerwarm

100 ml Buttermilch 70 g milder Gorgonzola 30 g Ricotta

50 g Mascarpone 1 Bund Petersilie, glatte 1 Muskatnuss

Für die Möhren:

200 g Karotten 30 ml Weißwein 1 TL gekörnte Gemüsebrühe

100 g Zucker Butter, Salz

Für die Rotwein-Sauce:

1 Zwiebel 1 Lauchzwiebel 200 ml Rotwein, halbtrocken

2 EL Ahornsirup Butter, Zucker Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Zwei Töpfe mit Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser für die Kartoffeln gut salzen. Die Kartoffeln schälen und darin gar kochen. Die Lauchzwiebel waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Das Entrecôte in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, die geschnittene Lauchzwiebel und die Rosmarinzwige dazu geben, salzen und pfeffern und anschließend im Ofen bei 120 Grad ruhen lassen. Die Karotten schälen und der Länge nach vierteln, im Salzwasser ankochen, dann in einer Pfanne in der Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Anschließend mit dem Goldmuskateller ablöschen, die Gemüsebrühe dazugeben, salzen und einkochen lassen. Für die Rotwein-Zwiebel-Sauce die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, in etwas Butter dünsten und mit dem Rotwein aufkochen, anschließend reduzieren. Zum Schluss mit etwas Butter binden und mit Salz und Ahornsirup abschmecken. Den Bund Petersilie waschen, trocken tupfen, für die Garnitur einige Zweige beiseitelegen, den Rest von den Stängeln befreien und klein hacken. Für den Kartoffelbrei „Spezial“ die Himbeeren, die Mascarpone, den milden Gorgonzola und den Ricotta mit etwas Buttermilch und der gehackten Petersilie in einer Schüssel mit dem Pürierstab pürieren, mit etwas Butter, Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Auf einem Teller das Kartoffelpüree mit dem Entrecôte und den glasierten Möhren anrichten, etwas Rotweinsauce dazu träufeln, mit Petersilie garnieren und servieren.

Norbert Makowski am 10. Juni 2014