

Entrecôte, Kartoffel-Mousseline, Tomaten-Pfirsich-Soße

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

350 g Entrecôte Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

150 g Fleischtomate	1 weißer Pfirsich	1 Zwiebel
2 Zweige Thymian	50 ml trockener Weißwein	100 ml Wasser
1 TL Cayennepfeffer	1 EL rosa Pfefferbeeren	Butter, Öl
Salz, Pfeffer		

Für die Mousseline:

250 g Kartoffel	150 ml Sahne	100 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze zwei bis drei Minuten anbraten. Danach die Hitze reduzieren und das Fleisch für weitere zehn Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende braten. Die Tomate und den Pfirsich kreuzweise einritzen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, anschließend kalt abspülen und von der Haut befreien. Den Pfirsich in dünne Spalten schneiden, die Tomate achteln. Den Thymian waschen, trocken tupfen, vom Stiel abzupfen hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Pfirsichspalten für zwei bis drei Minuten andünsten und dann herausnehmen. Die Tomatenstücke, den Thymian und die Zwiebelwürfel in denselben Topf geben und bei starker Hitze fünf Minuten schmoren. Mit dem Weißwein und dem Wasser ablöschen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und weitere fünf Minuten garen. Das Ganze mit dem Pürierstab kurz pürieren. Die Pfirsichspalten hinzugeben und unterheben. Die Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Kartoffeln vom Vortag durch die Kartoffelpresse drücken und zur Sahne geben, anschließend durch einen Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Butterflocken unter die heiße Masse ziehen. Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Tomaten-Pfirsich-Soße auf einem Teller anrichten, mit den rosa Pfefferbeeren garnieren, die Kartoffel-Mousseline mit dem Espuma in einem Einweckglas anrichten und servieren.

Hanna Schmidt am 13. August 2014