

Entrecôte mit Rotwein- und Senf-Soße, Babymöhren

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Entrecôte à 180g 1 EL Olivenöl 2 Prisen Salz
Pfeffer

Für die Saucen:

125 ml Rotwein	65 ml Rinderfond	2 ml Amarena-Kirsch-Sauce
1 EL Sahne	3 ml Olivenöl	30 ml braune Grundbrühe
2 Körner Wacholder	1 EL Senf	5 g kalte Butter
1 Prise Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

Für die Babymöhren:

425 g Kartoffeln	5 Babymöhren	$\frac{1}{2}$ Bund Bachminze
$\frac{1}{4}$ Ltr. Gemüsefond	150 ml Milch	1 Muskatnuss
20 g kalte Butter	1 Prise weißer Pfeffer	1 Prise Salz

Puderzucker

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Entrecôte von beiden Seiten in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen sechs Minuten garen. Anschließend in einem tiefen Teller abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad stellen. Die heiße Pfanne mit Rotwein ablöschen und die Sauce reduzieren lassen. Mit der Hälfte des Rinderfonds aufgießen und mit Salz und Wacholder würzen. Die braune Grundbrühe dazugeben. Zum Schluss mit Amarena-Kirsch-Sauce und einer Butterflocke reduzieren lassen, durch ein Sieb passieren und warmstellen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und für zehn Minuten in den Backofen schieben. Warm schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Bachminze von den Stengeln zupfen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit zwei Butterflocken unter das Püree rühren. Die Babymöhren putzen, schälen und in heißem Wasser blanchieren. Anschließend eine Pfanne mit Puderzucker erhitzen und die Möhren darin karamellisieren. Das Püree auf Tellern verteilen. Das Fleisch in die Mitte der Teller geben und mit beiden Saucen übergießen. Zusammen mit den Babymöhren servieren.

Karin Emme am 01. Oktober 2014