

Entrecôte mit Mini-Schupfnudeln, Rotwein-Schalotten-Soße

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes, à 300 g 2 TL brauner Zucker Olivenöl
Fleur de Sel

Für die Mini-Schupfnudeln:

150 g mehligk. Kartoffeln 100 g Weizenmehl (Typ 550) 50 g Hartweizengrieß
1 Ei 1 Muskatnuss Butterschmalz
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

125 ml trockener Rotwein 3 Schalotten 100 ml Hühnerfond
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian 2 EL Vollkornweizenmehl
3 EL kalte Butter Olivenöl Salz
schwarzer Pfeffer

Für den bunten Salat:

50 g Rucola 100 g gelbe Cocktailtomaten 100 g rote Cocktailtomaten
1 Zehe Knoblauch $\frac{1}{2}$ Schalotte $\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf
1 TL Akazienhonig 2 EL Balsamicoessig 3 EL Olivenöl
Meersalz schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen. Die Entrecôtes mit etwas Küchengarn zusammenbinden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Anschließend 25 Minuten im Ofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Schupfnudeln zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und einem der Töpfe bissfest garen. Die Kartoffeln anschließend durch eine Spätzlepresse geben und mit dem Mehl, dem Grieß und dem Ei vermengen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken und zu Schupfnudeln formen. Diese im zweiten Topf kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz schwenken.

Für die Sauce eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und darin glasig dünsten. Mit dem Vollkornweizenmehl bestreuen und mit dem Wein ablöschen. Den Thymian und den Rosmarin dazugeben und alles köcheln lassen. Nach kurzem Köcheln den Fond dazugeben. Nach erneutem einkochen die Kräuterzweige herausnehmen und die Sauce kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter abbinden.

Für den bunten Salat den Rucola und die Tomaten waschen und trocknen. Aus dem Olivenöl, dem Senf, dem Balsamico und dem Honig die Vinaigrette anrühren. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beides zur Vinaigrette geben und anschließend mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Salat damit vermengen.

Die Entrecôtes kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, mit braunem Zucker bestreuen und in einer mit Olivenöl ausgestrichenen Pfanne karamellisieren. Anschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Das Entrecôte mit Mini-Schupfnudeln, Rotwein-Schalotten-Sauce und buntem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Georg Hasenmüller am 06. Juli 2015