

Entrecôte, Kräuterbutter, Kartoffel-Gratin, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôte à ca. 120g Rapsöl Salz
Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

100 g Butter 2 Zehen Knoblauch 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian 1 Zweig Majoran 1 Zweig Estragon
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 Zitrone
Salz Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

4 große, mehligk. Kartoffeln 1 Zehe Knoblauch 100 g Emmentaler
50 g Gruyère 250 ml Sahne Butter
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

100g Zuckerschoten 30 g Butter 1Prise Zucker
Salz Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine kleine Gratinform ausbuttern und die Kartoffelscheiben hineinlegen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für 15 Minuten in den Ofen geben. Den Emmentaler und den Gruyère reiben. Das Gratin aus dem Ofen herausnehmen, den geriebenen Käse darüber geben und weitere zehn Minuten im Ofen gratinieren.

Für die Kräuterbutter Estragon, Thymian, Rosmarin, Majoran, Schnittlauch und Petersilie waschen und grob hacken. Zitrone waschen und Zesten abreiben. Gehackte Kräuter und Zitronenzesten in die Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zuckerschoten dazugeben. Circa acht Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entrecôte in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten etwa eine bis zwei Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Entrecôte mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Zuckerschoten auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Matti am 14. März 2016