

Entrecôte, Kartoffel-Würfeln, Speckbohnen, Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes à 200 g Olivenöl

Für die Beilagen:

500 g junge Kartoffeln 300 g grüne Bohnen 150 g Speckwürfel

1 EL Rosmarin Butter Salz

Für die Barbecue-Sauce:

1 Zehe Knoblauch 1 Zitrone 310 ml Ketchup

220 g brauner Zucker 60 ml dunkle Melasse 60 ml Apfelessig

1 EL Worcestershiresauce 2 $\frac{1}{2}$ EL Senfpulver 2 TL Paprikapulver

Portwein 60 ml Wasser 2 TL aufgebrihten Kaffee

$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer 1 TL Rauchsatz Salz, Pfeffer

Für das Entrecôte:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Entrecôte in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und noch kurz im Ofen ziehen lassen.

Für die Beilagen:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter braten. Speckwürfel ebenfalls in Butter in einer weiteren Pfanne anbraten. Bohnen abbrausen und in Salzwasser kochen. Anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden und mit den Speckwürfeln, Rosmarin und den Kartoffeln vermengen.

Für die Barbecue-Sauce:

Knoblauch abziehen und klein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Ketchup, Zucker, Melasse, Apfelessig, Worcestershiresauce, Senfpulver, Paprikapulver, Zitronensaft, Wasser, Kaffee, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne aufkochen lassen. Mit Portwein abschmecken.

Barbecue-Sauce als Spiegel auf einen Teller geben. Kartoffelwürfel mit Speck-Bohnen auf die Sauce legen. Das Fleisch als Topping auf dem Gericht anrichten und servieren.

Matthias Sartor am 06. Februar 2017