

Entrecôte mit Meerrettich-Creme und Kartoffel-Stapel

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 Entrecôte-Steaks, 3 cm dick	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
60 g kalte Butter	250 ml Rotwein	250 ml Rinderfond
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Meerrettich-Creme:

100 g Schmand	2 EL Meerrettich	1 TL Dijon Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	

Für die Kartoffelstapel:

2 mittelgroße festk. Kartoffeln	Meersalz	Pfeffer
750 ml Öl		

Für das Steak:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, Kräuter zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Im Bratensatz Knoblauch und Schalotten anschwitzen, mit Wein und Fond ablöschen, Butter einrühren. Sauce ca. 3 Minuten einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell durch ein Sieb passieren.

Für die Meerrettich-Creme:

Schmand, Meerrettich und Senf verrühren. Creme mit Salz abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ebenso untermengen.

Für die Kartoffelstapel:

Kartoffeln waschen, schälen, fein hobeln, stapeln und quadratisch schneiden. Zusammenpressen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entrecôte mit Meerrettichcreme und Kartoffelstapel auf Tellern anrichten und servieren.

Bell Kink am 21. September 2017