

Entrecôte mit Schalotten-Rotwein-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

500 g Entrecôte Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Schalotten-Sauce:

10 kleine Schalotten 100 ml Gemüfefond 200 ml trockener Rotwein
200 ml roter Portwein 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Cayennepfeffer Öl

Für das Selleriepüree:

350 g Knollensellerie $\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel 50 g Butter
100 ml Milch 100 ml Sahne 50 ml Geflügelfond
Muskatnuss Salz

Für das Entrecôte:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten darin gleichmäßig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad fertig garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in Tranchen schneiden.

Für die Schalotten-Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten in Öl glasig anschwitzen. Rosmarin und Thymian dazugeben. Mit Gemüfefond ablöschen und weich kochen.

Rotwein und Portwein in eine Pfanne geben und reduzieren lassen. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Sobald die Schalotten weich sind, diese in die Rotweinsauce geben, durchschwenken und ziehen lassen.

Schalotten, oder auch Zwiebeln, lassen sich in Alkohol (z.B. Rotwein) nie richtig weich kochen. Bei der Zubereitung einer Schalotten-Sauce sollten Sie daher das Gemüse in Fond garen und die Basis der Sauce in einer separaten Pfanne zubereiten.

Für das Selleriepüree:

Sellerie und Apfel schälen, klein schneiden und in Sahne und Milch garen. Dann abgießen. Sellerie- und Apfelwürfel mit Butter und Geflügelfond zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Muskatnuss abschmecken.

Da der Sellerie keine Stärke enthält, kann er problemlos in einem Mixer zu Püree verarbeitet werden. Kartoffelpüree sollten Sie hingegen niemals auf diese Weise zubereiten, weil dann ein einziger Kleister entstehen würde.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Josef Goertz am 28. September 2020