

# Entrecôte, Cognac-Sahne-Soße, Sellerie-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Steak:**

300 g Entrecôte	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Butter	3 EL Pflanzenöl
Meersalz	Pfeffer	

**Für die Cognac-Sahnesauce:**

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
Butter	250 ml Sahne	1 EL Tomatenmark
Cognac	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

**Für das Sellerie-Püree:**

1 Sellerieknolle	1 Zitrone, davon Saft	50 g Parmesan
30 g Butter	250 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Topinambur-Chips:**

250 g Topinambur	1 Zweig Rosmarin	Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz		

**Für das Steak:** Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das unbearbeitete Steak, die angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in das heiße Fett legen.

Fleisch 30 Sekunden scharf anbraten, dann wenden und gleiches auf der anderen Seite. Fleisch in eine Auflaufform legen und bei ca. 100-120 Grad im Ofen warmhalten. Die Pfanne mit den Kräutern für die Sauce aufgestellt lassen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch, das noch gut rare sein dürfte, erneut von beiden Seiten in etwas Butter schwenken. Steak mit Meersalz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

**Für die Cognac-Sahnesauce:** Sauce in der Pfanne mit dem Bratenfett des Entrecôtes ansetzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in die Pfanne geben und die gewürfelte Zwiebel anschwitzen. Knoblauch abziehen, andrücken und hinzugeben. Rosmarin ebenfalls hinzugeben.

Tomatenmark einrühren und kurz mitanschwitzen. Das Ganze mit einem ordentlichen Schuss Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne hinzugeben und kurz nochmal aufkochen lassen, dann alles einköcheln lassen. Wenn eine sämige Konsistenz erreicht ist, die Sauce durch ein feines Sieb lassen, sodass nur die passierte Sauce bleibt. Zitronensaft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Sellerie-Parmesan-Püree:** Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Sahne erhitzen, ein Stück Butter hinzugeben. Zitronensaft auspressen. Sahne-Butter-Mischung mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat würzen. Sellerie abgießen, in den Kochtopf zurückgeben, die Sahnemischung darüber gießen und mit einem Kartoffelstampfer alles grob vermengen und zerstampfen. Dann mit einem Pürierstab alles zu einem sämigen Püree verarbeiten. Parmesan reiben. Püree etwas abkühlen lassen und den geriebenen Parmesan nach und nach unterrühren. Abschließend nochmal abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

**Für die Topinambur-Chips:** Topinambur-Knollen putzen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden. In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchentuch abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abzupfen, hacken und mit Meersalz vermengen. Chips mit Rosmarin-Salz-Mischung würzen.

Sarah Gellesch am 16. März 2023