

Entrecôte-Karotten-Eintopf mit Ziegen-Frischkäse-Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Entrecôtes à je 270 g	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
2 große Karotten	1 EL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
100 ml trockener Rotwein	300 ml Rinderfond	3 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Knöpfe:

30 g Ziegenfrischkäse	2 Eier	220 g Mehl
150 ml Mineralwasser	Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	1 Lauchzwiebel	1 Zitronen-Abrieb
1 Spitzer Weißweinessig	2 Stängel glatte Petersilie	

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Für die Knöpfe in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfe-Teig Mehl, Eier, 1 Teelöffel Salz, Mineralwasser und Ziegenfrischkäse zu einem homogenen Teig verkneten. Ruhen lassen. Teig durch eine Spätzlereibe ins kochende Salzwasser reiben. Sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Butter erhitzen, Knöpfe darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Eintopf Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch kalt abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl erhitzen, Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Etwas Butter, 3 Zweige Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe dazu geben. Pfanne von Herd nehmen. Fleisch bei 110 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend ruhen lassen. Dann Fettrand entfernen und Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel und zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, mit Butter anschwitzen. Karotten schälen und klein schneiden. Ebenfalls mit anschwitzen. Tomatenmark und Puderzucker zugeben. Mit Rotwein ablöschen und nahezu vollständig reduzieren lassen. Rinderfond und Lorbeerblatt hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Ende der Garzeit Lorbeerblatt entfernen.

Für die Garnitur rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Mit Essig beträufeln und ziehen lassen. Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Entrecôte-Karotten-Eintopf mit Ziegenfrischkäse-Knöpfe auf Tellern anrichten, mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Zitronenabrieb und Petersilie garnieren und servieren.

Alexandre Bidault am 02. Juni 2016