

Gegrilltes Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Sauce

Für 4 Personen

8 Schalotten	80 g Zucker	700 ml Rotwein
600 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	800 g Entrecôte
5 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl

Die Schalotten schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf Zucker goldgelb karamellisieren, Schalotten zugeben und mit Rotwein ablöschen. Diesen um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem separaten Topf den Kalbsfond mit einem Zweig Thymian ebenfalls einkochen, so dass am Schluss noch ca. 100 ml Fond im Topf sind. Den eingekochten Kalbsfond zu den eingekochten Rotweinschalotten geben dazugeben, kalte Butter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Entrecôte in 4 Medaillons von ca. 200 g schneiden. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Dann auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 6 Minuten weiter garen. Herausnehmen, abgedeckt 2 Minuten ruhen lassen. Fleisch mit der Sauce anrichten und servieren. (Anstatt die Steaks in der Pfanne und im Ofen zu garen, kann man sie auf dem geöffneten Kugelgrill zuerst anbraten und dann im geschlossenen Kugelgrill weiter garen.) Dazu passt Kartoffelgratin und Blattsalat.

Karlheinz Hauser 07. Mai 2012