

Entrecôte mit Champignon-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Entrecôte:

2 Scheiben Toastbrot	80 g Rindermark	1 Knoblauchzehe
5 Halme Schnittlauch	2 Zweige Thymian	10 g Butter
Salz, Pfeffer	1 Eigelb	1 TL geriebener Meerrettich
1 TL Senfpulver	2 Entrecôtes á 150 g	

Für die Champignonkartoffeln:

500 g Kartoffeln	Salz	100 ml Milch
40 g Butter	150 g Mehl	2 Eier
Pfeffer, Muskat	100 g Champignon	1 EL Olivenöl
Zitronensaft	30 g geriebener Parmesan	700 ml Pflanzenfett

Für das Entrecôte:

Toastbrot entrinden, in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Rindermark (dafür Beinscheiben kaufen, Mark herauslösen) ebenfalls in 5 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Rindermark in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Schnittlauch und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Toastbrotwürfel darin rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot, Rindermark, Knoblauch, Schnittlauch, Thymian, Eigelb, Meerrettich und Senfpulver vorsichtig miteinander vermischen, so dass die Masse saftig ist. Die Entrecôtes mit 3 Schnitten (je ca. 4 cm lang) außen und in der Mitte einschneiden. Die Füllung so in die Einschnitte geben, dass die Steaks eine Marmorierung bekommen und die Steaks bis zum Braten kalt stellen.

Für die Champignonkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse geben. Milch, 125 ml Wasser und Butter zum Kochen bringen. Mehl nach und nach darüber stäuben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den ausgekühlten Teig in eine Schüssel geben, die Eier einzeln zugeben und alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die passierten Kartoffeln unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Champignons putzen, fein würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Kartoffelmasse mit den Pilzen und Parmesan vermischen. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein geöltes Backpapier kleine Pilze spritzen. Diese im heißen Fett goldbraun ausbacken, würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Entrecôtes in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen ca. 5-7 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Entrecôte in die Mitte des Tellers geben, die gebackenen Kartoffeln dazu geben. Nach Belieben mit Kalbsjus servieren

Jörg Sackmann am 05. März 2013