

Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Entrecôtes:

2 Entrecôtes à 220 g	1 TL Zucker	4 Knoblauchzehen
1 EL Butter	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	

Für den Spinat:

250 g junger Spinat	2 Kirschtomaten	2 längliche Schalotten
1 Knoblauchzehe	30 g Blauschimmelkäse	$\frac{1}{4}$ TL Currypulver
1 Orange	15 ml trockener Wermut	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 mehlik. Kartoffeln	Sonnenblumenöl
----------------------	----------------

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Entrecôte waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen auf dem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen (Beim sog. „Rückwärtsgaren“ ist die Idee, das Fleisch erst zu erhitzen und dann kross anzubraten.)

Die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abgetropft in Sonnenblumenöl goldbraun braten und vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Spinat Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, fein hacken und mitbraten. Kirschtomaten waschen, trocknen und geviertelt hinzugeben. Mit Curry bestäuben. Von der Orange einige Zesten reiben und hinzugeben. Mit Wermut ablöschen. Diesen kurz reduzieren lassen und Spinat hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Grillpfanne von beiden Seiten kross grillen. Butter zum Fleisch geben und diese mit Thymian, Rosmarin, angedrücktem Knoblauch und Zucker aufschäumen lassen. Fleisch mit der Butter regelmäßig übergießen. Vor dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

Sobald der Spinat zusammenfällt, gehackten Blauschimmelkäse unterheben und durchschwenken. Das rosa gebratene Entrecôte mit Blauschimmelspinat und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. März 2016