Entrecôte mit Kartoffel-Stampf und Ur-Karotten

Für zwei Personen

Für das Fleisch:		
500 g Entrecôte	4 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:		
1 l Kalbsjus	2 Schalotten	2 EL brauner Zucker
25 g dunkle Kuvertüre	3 EL Speisestärke	150 ml Rotwein
100 ml Portwein	Butter	Salz, Pfeffer
Für den Stampf:		
300 g mehlige Kartoffeln	1 Schalotte	50 ml Geflügelfond
1 Muskat, gerieben	Butter	Salz, Pfeffer
Für die geschmorten Möhren:		
600 g Ur-Karotten	200 ml Gemüsefond	100 g Butter
3 EL Zucker	Salz	

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für die Sauce die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Den braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt, anschließend passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und der Kuvertüre abschmecken.
Für den Stampf die Kartoffeln schälen und die Schalotte abziehen. Beides in grobe Stücke schneiden und anschließend in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Zutaten garen und anschließend das Wasser abgießen und alles grob stampfen. Mit ein wenig Butter, dem Fond, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.
Die Möhren schälen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Fond ablöschen. Mit der Butter aufkochen, die Möhren hineingeben, mit Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze 12 bis 15 Minuten garen.
Für das Entrecôte das Fleisch in circa 200 Gramm schwere Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Bei 75 Grad im Backofen medium garen.
Das Entrecôte mit Kartoffelstampf, Ur-Karotten und Rotwein-Schalotten-Jus auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 18. November 2016