

Entrecôte, Pilz-Tatar, Kartoffel-Stroh, Rotwein-Reduktion

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Entrecôte á 200g Olivenöl Salz

Für das Pilztatar:

150 g Kräuterseitlinge 2 Knoblauchzehen 2 Schalotten
2 Zweige Thymian 100 ml Portwein 100 ml trockener Weißwein
1 TL Butter Olivenöl

Für die Rotweinreduktion:

1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 400 g trockener Rotwein
100 g Butter Zucker Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln Pflanzenöl Salz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Entrecôte von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Rost in den Ofen geben und medium fertig garen.

Für das Pilztatar:

Die Pilze putzen und in 1cm große Würfel schneiden. Schalotten fein würfelig schneiden, eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Die Hitze erhöhen, Pilze dazugeben und scharf anbraten.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch dazugeben und leicht salzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Butter binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian stark abschmecken.

Für die Rotweinreduktion:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, feinschneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig schwitzen. Mit Rotwein ablöschen. Sauce stark einreduzieren.

Vor dem Servieren von Herd nehmen, mit Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Die Kartoffeln schälen und in feine Julienne schneiden. Mit lauwarmen Wasser abspülen und trockentupfen. In Pflanzenöl bei 180 Grad knusprig ausbacken und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Juni 2018