

Entrecôte, Café-de-Paris-Butter-Soße, Spargel, Pommes

Für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes, à 250 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
1 TL Butter	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salt Flakes	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Strauchtomate	100 g weiche Butter	10 ml Worcestershiresauce
1 TL Senf	2 Zweige Estragon	2 Zweige Thymian
2 Zweige Kerbel	10 g Café de Paris Gewürz	Salz, Pfeffer

Für die Spargel:

6 weiße Spargelstangen	6 grüne Spargelstangen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Pommes allumettes:

2 große, mehlig. Kartoffeln	2 L Erdnussöl	2 EL Weißweinessig
Meersalz-Flocken		

Für das Entrecôte:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine gusseiserne Pfanne kräftig erhitzen. Die Steaks leicht salzen.

Butterschmalz in die Pfanne geben und die Steaks darin von beiden Seiten jeweils gute 2 Minuten anbraten. Rosmarin, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe dazulegen. Dann die Steaks mit Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten medium (Kerntemperatur 55-56°C) garen.

Entrecôte aus dem Ofen nehmen und in der heißen gusseisernen Pfanne mit dem Rosmarin und Knoblauch von jeder Seite kurz nachbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aromatisierten Butter begießen.

Steaks mit Salt Flakes und Pfeffer würzen und in Tranchen aufschneiden.

Für die Sauce:

Strauchtomate vierteln, entkernen und klein würfeln.

Café de Paris Gewürz mit Worcestershiresauce und Senf vermischen.

Anschließend leicht erhitzen und nach und nach die weiche Butter bis zur gewünschten Konsistenz einrühren. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken. Tomatenwürfel unterheben.

Für die Spargel:

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur die Enden schälen.

Spargelschalen in einen Topf mit Wasser geben, leicht salzen und einmal aufkochen lassen. Danach die Schalen abseihen, das Spargelwasser nochmals aufkochen lassen, abschmecken und die Spargel nacheinander al dente kochen. Den grünen Spargel in Eiswasser abschrecken, den weißen nur auskühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten grünen und weißen Spargel in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pommes allumettes:

Kartoffeln schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben hobeln, dann in dünne Streifen schneiden. Wasser mit Essig in einen großen Topf geben und aufkochen. Kartoffelstreifen hineingeben und darin ca. 2-3 Minuten blanchieren. Kartoffelstreifen abgießen, auf einem Küchentuch auslegen und trocknen lassen.

Erdnussöl in einem großen Topf oder in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffelstreifen darin etwa 3 Minuten anfrühtieren.

Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenkrepp legen.

Vor kurz dem Servieren das Erdnussöl auf 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstreifen nun portionsweise in etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig frühtieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023