

# Entrecôte mit Ofen-Kartoffeln Sauce béarnaise und Spinat

**Für vier Personen**

**Entrecôte:**

1 Entrecôte, (1,2 kg)      2 EL Öl      Pfeffer  
Salz

**Ofenkartoffeln:**

12 Drillinge      1 kg Meersalz      5 Zweige Rosmarin

**Spinat:**

200 g Spinat, blanchiert      1 Schalotte      0,5 Schote Chili  
70 g Butter      1 EL Chilipaste

**Sauce béarnaise:**

100 ml Weißwein      0,5 Bund Estragon      1 Lorbeerblatt  
1 Schalotte      3 Eier      200 g Butter, lauwarm  
Pfefferkörner, weiß      Zucker      Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Entrecôte:

Fleisch in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl von allen Seiten anbraten und dann etwa 25 Minuten auf den Rost in den vorgeheizten Backofen legen. Herausnehmen, vor dem Aufschneiden zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofenkartoffeln:

Die Rosmarinblätter von den Zweigen ablösen. Die Rosmarinblätter mit dem Meersalz mischen und in eine Auflaufform geben. Die Kartoffeln auf die Rosmarin-Meersalz-Mischung legen. Das Ganze für 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Spinat:

Die Butter in einen Topf geben und erwärmen bis sie braun wird. Die geschnittene Schalotte, Chilischote und den gehackten Spinat dazu geben. Das Ganze zusammen anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Chilipaste abschmecken.

Sauce béarnaise:

Die Estragonblätter abzupfen, beiseite legen und die gebliebenen Stiele mit Weißwein, der abgezogenen und gehackten Schalotte, dem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, mit den Eigelben mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Soße bindet. Zum Schluss die Estragonblätter fein hacken und begeben. Alles Anrichten!

Steffen Henssler am 13. April 2012