



# Entrecôte mit Kräutersauce

## Rezept für 2 Personen

---

### Zutaten Fleisch

2	Entrecôte	250 g
2 EL	Öl	
4 Zweige	Rosmarin	
60 g	Butter	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	

### Zubereitung Fleisch

Entrecôte 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Wer mit dem Fleischthermometer arbeitet, steckt dieses jetzt mittig ins Fleisch. Wir braten unser Entrecôte saignant und stellen dazu eine Kerntemperatur von 55 °C ein. Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Entrecôte in die Pfanne legen. Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit nicht unnötig Fleischsaft austritt. Anschliessend Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen, Butter und Rosmarin dazugeben und das Entrecôte nochmals 8–10 Minuten weiterbraten. Gelegentlich wenden. Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, Fleisch sofort aus der Pfanne nehmen und 2 Minuten mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft schön im ganzen Stück. Quer zur Faser aufschneiden mit Sauce sofort servieren.

---



### **Zutaten Sauce**

- 1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Thymian, Basilikum, Rosmarin
- ½ Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 dl Spritziger Weisswein
- 2 dl Halbrahm
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung Sauce**

Kräuterblättchen von den Stielen zupfen. Hacken und beiseitestellen. Zwiebel grob hacken. Kräuterstiele und Zwiebel im Butter andünsten. Mit Wein ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen. Sauce absieben und zurück in die Pfanne geben. Rahm dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Kräuter vor dem Servieren begeben.

---

**Än Guete wünschen Joe McNamee und das Rössli-Team**