

# DRY-AGED ENTRECÔTE

VOM OCHSEN MIT ERBSPÜREE UND ROSMARINBUTTER

## Zubereitung

Das Entrecôte in einer gusseisernen Pfanne für 2,5 Minuten pro Seite im heißen Butterschmalz kross anbraten. Nun das Steak aus der Pfanne auf einen Teller geben und das Fleischthermometer mittig im Steak platzieren. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 100°C bis zu einer Kerntemperatur von 52°C sanft garen. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen und die Rosmarinzwige darin wenden.

Wenn das Fleisch die richtige Kerntemperatur aufweist, kommt es noch einmal bei hoher Hitze in die zerlassene Butter und wird unter Wenden noch einmal je 1 Minute angebraten. Vor dem Anschneiden sollte das Steak noch mindestens 2 Minuten ruhen. Das Steak wird am besten erst kurz vor dem Servieren gesalzen und gepfeffert.

## Für das Erbspüree

Zwiebeln sowie Knoblauch schälen, fein würfeln und in einen Topf geben, um sie mit der fein gesalzene Butter zu glasieren. Nun die TK-Erbse dazugeben und mit dem Fond angießen. Leicht salzen, pfeffern und mindesten 10 Minuten aufkochen lassen. Vor dem Servieren mit einem Stab- oder Standmixer feinst pürieren. Das frische Erbspüree mit dem aromatischen Entrecôte servieren und genießen.

<input type="radio"/>	400 g	Dry Aged Entrecôte vom Ochsen
<input type="radio"/>	1 El	Butterschmalz
<input type="radio"/>	4 Stk	frische Rosmarinzwige
<input type="radio"/>	3 El	fein gesalzene Butter
<input type="radio"/>	1 Stk	weiße Zwiebel
<input type="radio"/>	1 Stk	Knoblauch
<input type="radio"/>	500 g	TK-Erbse
<input type="radio"/>	100 ml	Kalbsfond
<input type="radio"/>	etwas	Salz
<input type="radio"/>	etwas	Pfeffer aus der Mühle

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

**90 Minuten**

# DRY-AGED ENTRECÔTE



Herkunft – Irish Beef

Kräftige und vielseitige Aromen

Für die besonderen Genussmomente

Braten

Schmoren

Kochen

Dünsten

Sous Vide

Niedrigtemperaturgaren

Grill

Smoker

## WISSENSWERTES

### Mein Tipp

Ich gebe immer noch einen kleinen Bund Blattpetersilie vor dem Pürieren zu den gekochten Erbsen, um die Farbe und das Aroma zu intensivieren.

Und wenn Sie richtige Steakliebhaber:innen einladen, sollten Sie 1 Steak pro Person rechnen.

