

Entrecote double mit Sauce bearnaise

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Roastbeef
- » 600g kl. Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Möhre(n)
- » 200g Bohnen (grün)
- » 200g Rüben (weiß)
- » 2 EL Öl
- » 6 EL Butter/Margarine
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 1 Schalotte(n)
- » 180g Butter/Margarine
- » Kerbel
- » Estragon
- » 80ml Weißwein
- » 2 EL Weißwein-Essig
- » 4 Pfefferkörner
- » 3 Eigelb
- » Cayennepfeffer
- » 1/2 TL Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Fleisch abbrausen und trockentupfen. Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Möhren schälen, in etwa 5mm dicke Stifte schneiden. Bohnen abbrausen und putzen. Die Rübchen schälen und in Spalten schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. 180g Butter ca. 5min bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis sie klar wird. Die Kräuterzweige abbrausen, trockenschütteln und grob zerkleinern.

2. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Entrecôte darin auf beiden Seiten je etwa 3min gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 4EL Butter zufügen. Entrecôte im Ofen etwa 15min braten, dabei gelegentlich mit dem Bratenfett beträufeln. Den Ofen abschalten und das Fleisch noch etwa 10min ruhen lassen.

3. Weißwein, Essig, Pfefferkörner, Schalottenwürfel, Estragon- und Kerbelzweig aufkochen und auf 1/3 einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen. Diese sogenannte Weinreduktion in eine Edelstahlschüssel geben und die Eigelbe hinzufügen. Dann die Schüssel in ein etwa 80°C heißes Wasserbad setzen.

4. Mit einem Schneebesen die Eigelbe mit der Reduktion etwa 4min kräftig aufschlagen, so lange, bis die Spuren des Besens in der Eimasse gut zu erkennen sind. Die geklärte Butter etwas abkühlen lassen, sie darf nicht mehr heiß sein, und zuerst tröpfchenweise, anschließend in einem dünnen Strahl unter die Eimasse rühren. Gehackten Kerbel und Estragon unter die Buttersoße rühren. Danach mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer und dem Zitronensaft würzig abschmecken.

5. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln pellen und im Öl ringsherum goldbraun anbraten. 1EL Butter dazugeben und nach Geschmack salzen und pfeffern. Das Gemüse nacheinander in Salzwasser bissfest blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Alles in 1EL Butter mit Petersilie erhitzen, salzen und pfeffern. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und quer zur Faserrichtung aufschneiden. Mit der Sauce bearnaise, Gemüse und Kartoffeln auf einer Platte anrichten.

Nährwerte: 895kcal/E42g/F64g/KH32g pro Portion

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 957

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke