

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

ENTRECÔTE

mit winterlicher Würzmischung und Rotweinbutter


NEU
REZEPTE
ZUM WINTER-
GRILLEN



Dirk Luther

Entrecôte

mit winterlicher Würzmischung und Rotweinbutter

ZUTATEN

FLEISCH

4 Entrecôtes à 200 g

WÜRZMISCHUNG

2 EL Salz

2 EL Paprikapulver

2 EL Knoblauchgranulat

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Zimtpulver

1 TL Wacholder, gemahlen

2 TL Senfpulver

2 EL Rosmarin, fein gehackt

Abrieb von einer unbehandelten Orange und Zitrone

ROTWEINBUTTER

5 EL Rotwein

5 EL roter Portwein

4 EL Schalotten, fein gewürfelt

120 g weiche Butter

1 EL Blatt Petersilie, gehackt

1 EL Estragon, fein geschnitten

1 TL Thymian, gehackt

1 TL Senf

1 TL Ketchup

Salz und Pfeffer aus der Mühle



Entrecôte



WÜRZMISCHUNG Für die Würzmischung alle Zutaten vermischen.

FLEISCH Das Fleisch von beiden Seiten mit der Würzmischung gleichmäßig einreiben.

Die Entrecôtes über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 6–8 Minuten grillen (die Grillzeit ist abhängig von der Dicke der Steaks). Wenn sich Flammen bilden, die Entrecôtes mit einer Grillzange kurz über die indirekte Hitze ziehen. Das Fleisch vom Grill nehmen, in Alufolie wickeln und 3 Minuten ruhen lassen.

ROTWEINBUTTER Rot- und Portwein mit den Schalottenwürfel in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Ganze solange kochen, bis der Wein fast vollständig eingekocht und von den Schalotten aufgesaugt ist. Die Schalotten in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen. Vor dem Servieren die restlichen Zutaten zu den Schalottenwürfeln geben und alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

DAZU PASSEN

Süßkartoffeln

mit Büffel-Mozzarella und Olivenöl



ZUTATEN

4 Süßkartoffeln

2 Büffel-Mozzarella, gewürfelt

20 g Butter

1 unbehandelte Zitrone

Olivenöl

Meersalz

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Basilikumblätter



SÜSSKARTOFFELN Die ungeschälten Süßkartoffeln waschen und mit einer Gabel anstechen, damit sie im Ofen nicht platzen. Mit Olivenöl und Meersalz einreiben und etwa 60 Minuten im vorgeheiztem Backofen bei 180°C backen. Die Garzeit hängt von der Größe der Knollen ab. Anschließend durch seitlichen Druck die Kartoffeln oben aufplatzen lassen, ein Butterflöckchen aufsetzen und schmelzen lassen. Mit den Büffel-Mozzarellawürfeln belegen. Einen Spritzer Zitronensaft, einige Basilikumblätter und einen Schuss Olivenöl über die Kartoffeln geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

LEICHT

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN.

4 PORTIONEN