



Keller's Rezeptdienst

W

Nr. 62	Februar	2008
US-Entrecôte an Orangen-Rahm-Sauce		

ZUTATEN: für 4 Personen

4 Stück Entrecôte à 250g
2 EL Raps-Kernöl
40 g Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

3 Orangen (4 Scheiben für die Garnitur
beiseite legen)
1 TL Maizena
1 TL Zucker
1 Messerspitze Ingwerpulver
2,5 dl Saucenrahm
Pfeffer aus der Mühle

Bratkartoffeln:

800 g Bratkartoffeln
2 EL Bratbutter
1 Zweig Rosmarin
Salz

ZUBEREITUNG

1. Das US-Entrecôte mit Rapsöl einreiben, pfeffern und 1 bis 2 Std. kaltstellen. Die Steaks anschliessend in stark erhitzter Bratbutter beidseitig anbraten, salzen und im auf 80 °C vorgeheizten Ofen 20 Min. warm stellen. Die Bratpfanne mit dem Saft für die Sauce weiter verwenden..

2. Für die Sauce: Orangen entsaften und den Bratensaft damit ablöschen. Maizena mit wenig Saucenrahm verrühren, zufügen und die Sauce aufkochen. Den restlichen Saucenrahm zugeben. Alles mit Zucker, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken und leicht köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und warm stellen.

3. Bratkartoffeln mit der Schale in Bratbutter 20–30 Min. goldbraun braten, Rosmarin kurz mitbraten und salzen. US-Entrecôte mit den Bratkartoffeln anrichten, die Sauce dazu servieren und mit den geviertelten Orangenscheiben festlich garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch