



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 72	Dezember	2008
Rindsentrecôte Ojo de Agua		

## ZUBEREITUNG

### Fleisch

1. **Das Entrecôte mit Senf einreiben und mit Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotten und Rosmarin begeben. Die Hitze reduzieren und die Butter dazu-geben. 5 Min. weiterbraten, dabei das Entrecôte mit der heissen Olivenöl-Butter-Mischung immer wieder übergossen.**

2. **Das Entrecôte salzen und auf einem Kuchenblech im auf 150 °C aufgeheizten Ofen 15 Min. garen lassen. Danach den Ofen auf 80°C zurückstellen und bei offener Ofentür auf die gewünschte Temperatur abfallen lassen. Die Tomaten zum Entrecôte geben und 30 Min. nachgaren.**

3. **Das Entrecôte vor dem Tranchieren bei Küchentemperatur 5 Min. ruhen lassen. Die Tomaten mit der Sauce Béarnaise füllen. Das Fleisch tranchieren und zusammen mit den gefüllten Tomaten und den Kartoffeln servieren.**

### Sauce Béarnaise

1. **Die Butter in einer Saucenpfanne bei mittlerer Hitze zerlassen bis sie klar ist. 5 Min. zur Seite stellen, so dass sich die Molke setzen kann. Die geklärte Butter abschöpfen und warmhalten. Pfefferkörner, Schalotte, Essig und Weisswein zusammen auf 1/3 einkochen.**

2. **Die Eigelbe in eine Schüssel geben, die Reduktion durch ein feines Sieb zu den Eiern passieren. Die Eigelbe über dem heissen Wasserbad zu einer schaumigen Crème schlagen.**

3. **Das aufgeschlagene Eigelb vom Wasserbad nehmen und die warme geklärte Butter in dünnem Faden dazuschlagen. Die Sauce mit Kräutersalz und den gehackten Kräutern abrunden.**

**Dazu passt glaciertes Wurzelgemüse.**

Getränkempfehlung: **Bordeaux**

## ZUTATEN:

### Für 4 Personen

800 g Entrecôte am Stück  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL THOMY Senf à l'Ancienne  
Olivenöl  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
4 geschälte, halbierte Schalotten  
1 Rosmarinzwig  
1 EL Butter  
Fleur de Sel  
2 halbierte, ausgehöhlte Tomaten  
1 EL Butter zum Nachbraten

### Sauce Béarnaise:

250 g Butter  
10 zerdrückte weisse Pfefferkörner  
1 geschälte, gehackte Schalotte  
1 EL Estragonessig  
3 Eigelbe  
1 dl Weisswein  
Kräutersalz  
1 Zweig Estragon  
1 EL gehackte Petersilie

**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](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)