

Startseite > Rezeptsuche

## ENTRECÔTE DOUBLE MIT ROTWEIN-PFEFFER-BUTTER

Unser Tipp



Butter. Zum Kochen,  
Dünsten und Verfeinern.



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 40 Minuten*  
*Köcheln: ca. 20 Minuten*  
*Niedergaren: ca. 1½ Stunden*

Für 6 Personen

Alufolie

#### Rotwein-Pfeffer-Butter:

3 dl Rotwein  
2 Schalotten, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
4 Thymianzweige  
4 Oreganozweige  
2 Rosmarinzweige  
3 Salbeizweige  
150 g gesalzene Butter  
3 EL grob gemahlener Pfeffer-  
Bouquet (gemischter Pfeffer)

3 Entrecôtes double, je ca. 300 g  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Kräuter zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Rotwein-Pfeffer-Butter: Alle Zutaten bis und mit Salbei aufkochen. Langsam bei kleiner Hitze auf 2 EL einköcheln, absetzen, auskühlen lassen. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes 5 Minuten schaumig schlagen. Rotweinreduktion unter Rühren dazugeben, Pfeffer daruntermischen. Kühl stellen, bis die Masse fester, aber noch formbar ist. Zu einer Rolle formen. In Alufolie wickeln, mindestens 1 Stunde kühl stellen.

**2** Ofen auf 80 °C vorheizen. 6 Teller und 1 Platte darin vorwärmen.

**3** Entrecôtes in Bratbutter rundum (auch an den Enden) insgesamt 2½-3 Minuten anbraten, würzen. Sofort auf die Platte legen und im 80 °C warmen Ofen niedergaren. Für «saignant» 1 Stunde, für «à point» 1½ Stunden. Die Entrecôtes können anschliessend im 60 °C warmen Ofen bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.

**4** Rotwein-Pfeffer-Butter in Scheiben schneiden, in ein kaltes Pfännchen legen. Entrecôtes quer zur Faser in Tranchen schneiden, auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Butter nur kurz aufschäumen lassen. Sofort auf dem Fleisch anrichten, garnieren und servieren.

Dazu passt: Steinpilz-Kartoffelstock: Kartoffelstock für 6 Personen zubereiten. 20 g getrocknete Steinpilze im Cutter fein mahlen oder von Hand fein hacken und unter den Stock mischen. 5 Minuten quellen lassen, bei Bedarf Milch nachgiessen. Die Rotweinbutter kann im Voraus zubereitet werden. Haltbarkeit: Im Kühlschrank 5-7 Tage, im Tiefkühler 3 Monate.