



Entrecôte double mit Steinpilzen und Balsamico-Jus

Zutaten

500 g Entrecôte am Stück
Olivenöl
Gewürzsalz, Pfeffer
1 Thymianzweig
1 Majoranzweig
160 g Steinpilze
2 Schalotten
Butter
300 g kleine Kartoffeln
½ Bund Petersilie

1 dl Aceto Balsamico
1,5 dl brauner Kalbsfond

Einstellung: Heissluft Plus
Temperatur (Richtzeit): 80 °C (2 – 2,5 Stunden)

Einschubhöhe: 2. Rille von unten
Speisethermometer: Kerntemperatur 55 – 60 °C

Zubereitung

Entrecôte am Stück mit Küchenpapier trocken tupfen; den Backofen auf 80 °C vorheizen und gleichzeitig den Bratrost und das Universalblech einschieben. 1 EL Olivenöl, Gewürzsalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Thymianzweig und 1 Majoranzweig Blättchen abzupfen; alle Zutaten mischen und das Fleisch damit bestreichen.

1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten je 2 Minuten anbraten; anschließend im Backofen auf dem Rost garen. Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden Schalotten fein hacken und in 1 EL Butter dünsten, die Pilze beifügen, würzen und braten. Kartoffeln schälen und im Dampf garen (im Steamer bei 120 °C 6 – 8Min., im Dampfgarer bei 100 °C 12 – 16 Min.) 1 EL Butter schmelzen, die Kartoffeln darin schwenken. Petersilie grob hacken und über die Kartoffeln streuen.

Aceto Balsamico auf die Hälfte einkochen. Kalbsfond beifügen, 5 Minuten kochen. Wenig kalte Butter oder Olivenöl in die Sauce schwingen. Das Fleisch tranchieren, mit den Steinpilzen und den Kartoffeln auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce begiessen.