

Ihr zuverlässiger Partner
Fleisch, Fleischwaren, Comestibles

Entrecôte Cafe de Paris

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Entrecôte am Stück	1 stk	Knoblauchzehe
	ein wenig Bratbutter	1 tl	Senf, scharf
3 stk	Sardellenfilets	1 tl	Currypulver
100 gr	Butter, gesalzen	0.5 stk	Zitrone, abgeriebene Schale
1 Bund	Petersilie	1 tl	Zitronensaft
0.5 tl	von Thymian	0.5 tl	Worcestershiresauce
	Majoran, Salbei	1 el	Cognac
	Basilikum, Liebstöckel,	0.5 dl	Vollrahm
	Rosmarin		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Das Entrecôte unmittelbar vor dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

In der heissen Butter rundum scharf anbraten. Herausnehmen, in eine feuerfeste Form legen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen während 1 $\frac{1}{4}$ Stunden ruhen lassen (saignant); wünscht man es zartrosa, lässt man es eine halbe Stunde länger liegen.

In der Zwischenzeit die Kräuterbutter herstellen: Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. So lange mit einer Kelle rühren, bis sich Spitzchen bilden.

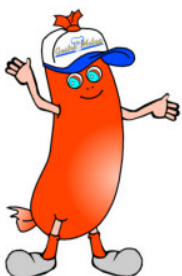
Die Kräuter und die Sardellenfilets fein hacken und zur Butter geben. Die Knoblauchzehe dazupressen. Den Senf, den Curry, die Zitronenschale und den Zitronensaft darunterarbeiten.

Zuletzt die Kräuterbutter mit Worcestershiresauce, Cognac und eventuell wenig Salz abschmecken.

Die Kräuterbutter zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Den Bratensatz in der Bratpfanne mit wenig Wasser auflösen und abgiessen.

Die Café-de-Paris-Butter hineingeben und schmelzen. Sobald sie aufschäumt, mit dem Rahm mischen und sofort über das aufgeschnittene Fleisch geben.



Dazu passt: Pommes - frites, Reis, verschiedene Kartoffelbeilagen

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"