

Entrecôte am Stück mit Kartoffel - Kürbispüree

Man braucht für 4 Personen:

1 stk	Rindsentrecôte
2 el	Öl zum Braten
1 tl	Salz und Pfeffer

Püree:

500 gr	mehlig kochende Kartoffeln
500 gr	Kürbis, z.B. Butternut
2 dl	Milch
1 tl	Salz
1 Brise	Muskatnuss



Zubereitung:

Ofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss Form legen, Fleischthermometer einstecken. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 ½ Stunden niedergaren bis das Thermometer auf 55 °C ist.

Kartoffeln und Kürbis in Würfel schneiden. Im siedenden Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln und Kürbis kurz in der Pfanne verdampfen lassen. Milch in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln und Kürbis begeben, mit dem Kartoffelstampfer oder einer Kelle zerstampfen, würzen, zugedeckt warm stellen.

Salbeiblättchen abzupfen, Butter in einer Bratpfanne schmelzen und Salbei darin anbraten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und beiseite stellen. Butter zum Kartoffel-Kürbispüree geben, mit Salbei dekorieren.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit Püree anrichten.

Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "

