

Entrecôte mit Café de Paris Butter

Man braucht für 4 Personen:

- 4 Stk Entrecôtes à ca. 200g
- 2 EL Sonnenblumenöl

Café de Paris Butter

- 100 g weiche Butter
- 0.5 TL Senf
- 2 Stk Sardellenfilets
- 7 Stk grüne Oliven
mit Peperoni gefüllt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Salbei
- Salz und Pfeffer
- ein wenig Tabasco
- ein wenig Zitronensaft



Zubereitung

Für die Café-de-Paris-Butter Butter und Senf mit einem Rührgerät zu einer luftigen weissen Masse rühren. Sardellen aus dem Öl heben. Mit Oliven und Kräutern sehr fein hacken. Alles mit der Butter mischen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft würzen. Butter auf ein grosses Stück Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten fest werden lassen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Öl auf jeder Seite 2 $\frac{1}{2}$ -3 Minuten braten. Je 1 dicke Scheibe Café-de-Paris-Butter darauf legen und bei mittlerer Hitze fast vollständig schmelzen lassen. Sofort servieren.

Dazu passt: Bratkartoffeln und Gemüse



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "