

## Gastro Metzger AG Fabrikladen

### Roastbeef mit Sauce Béarnaise

#### Man braucht für 4 Personen:

1 kg	Rinds - Entrecôte am Stück
2 el	Senf
2 zerdrückte	Knoblauchzehen
4 stk	geschälte halbierte Schalotten
1 stk	Rosmarinzweig
2 el	Butter
2 stk	halbierte, ausgeholte Tomaten
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	etwas Olivenöl



#### Sauce Béarnaise:

250 gr	Butter
10 stk	zerdrückte weisse Pfefferkörner
1 stk	geschälte und gehackte Schalotte
1 el	Estragonessig
3 stk	Eigelb
1 dl	Weisswein
1 zweig	Estragon
1 el	gehackte Petersilie
1 brise	Salz

#### Zubereitung Fleisch:

Das Entrecôte mit Senf einreiben und mit Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotten und Rosmarin begeben. Die Hitze reduzieren und die Butter dazugeben. Ca. 5 min weiterbraten, dabei das Entrecôte mit der heissen Olivenöl-Butter Mischung immer wieder übergossen.

Das Entrecôte salzen und auf einem Blech im auf 150 Grad aufgeheizten Ofen 15 min. garen lassen. Danach den Ofen auf 80 Grad zurückstellen und bei offener Ofentür auf die gewünschte Temperatur abfallen lassen. Die Tomaten zum Entrecôte geben und 30 min. nachgaren. Das Entrecôte vor dem tranchieren bei Küchentemperatur 5 min. ruhen lassen. Die Tomaten mit der Sauce Béarnaise füllen. Das Fleisch tranchieren und zusammen mit den gefüllten Tomaten und Beilagen nach Wunsch servieren.

#### Zubereitung Sauce Béarnaise

Die Butter in einer Saucenpfanne bei mittlere Hitze zergehen lassen bis sie klar ist. Zur Seite stellen so das sich die Molke setzen kann. Die geklärte Butter abschöpfen und warmhalten. Pfefferkörner, Schalotte, Essig und Weisswein zusammen auf 1/3 einkochen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben, die Reduktion durch ein feines Sieb zu den Eiern passieren. Die Eigelbe über dem heissen Wasserbad zu einer schäumigen Crème schlagen. Das aufgeschlagene Eigelb vom Wasserbad nehmen und die warme geklärte Butter langsam dazurühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und die gehackten Kräuter begeben.