

Bratkartoffel Rezepte

Entrecote In Olivenkruste

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Rind, Gemüse

80 g	Paniermehl	6	Entrecotes; je ca.150 g
80 g	Grüne Oliven; entsteint, - fein gehackt	Ö	l; zum Anbraten
1	Essl. Kräutermischung	1 dl	Rotwein
1/2	Unbehandelte Zitrone nur - abgeriebene Schale	1 dl	Fleischbouillon
75 ml	Olivenöl	125 g	Butter; kalt, in Stücken
			Salz
			Pfeffer; nach Bedarf

Entrecote ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen mit Blech auf 80 Grad vorheizen.

Olivenmasse: Paniermehl bis und mit Zitronenschale mischen, Olivenöl dazugießen, alles gut mischen.

Entrecote: Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1 Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, würzen. Entrecotes nebeneinander auf das Blech legen. Olivenmasse gleichmäßig auf die Entrecotes verteilen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, Bratpfanne beiseite stellen und für die Sauce weiterverwenden.

Niedergaren: 20 Minuten in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 250 Grad Oberhitze oder Grill stellen. Entrecotes auf der obersten Rille ca. 5 Minuten überbacken. Das Fleisch kann anschließend bei 60 Grad in der Mitte des Ofens bis zu 30 Minuten warm gehalten werden.

Sauce: Wein und Bouillon in dieselbe Bratpfanne gießen, Bratsatz lösen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einköcheln. Pfanne von der Platte ziehen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen, sofort servieren.

Dazu passen: Bratkartoffeln und gedämpftes Wurzelgemüse.