

Weihnachten Rezepte

Entrecôte mit Kräuterkruste und Brokkoli

Gattung: Feste, Fleisch, Hauptspeise, Rind, Weihnachten

4	Entrecôte-Scheiben à 250 g		Salz, Pfeffer
400 g	Schalotten	1 kg	Brokkoli
20	schwarze Oliven ohne Kern	50 g	Mandelblättchen Neugier
1	geh. TL grüner Pfeffer, gehäuft - (a dem Glas)		- genügt, "Weihnachtsmenü 2004", - WDR5 17.12.2004;
10	Zweige frischer Thymian		Rezept von Helmut Gote
2	Scheib. Toastbrot		- Erfasst von Christina Ph
3	Essl. Portwein		

Die Entrecotes auf beiden Seiten salzen und pfeffern, und auf beiden Seiten 2 Minuten lang scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und in eine flache Auflaufform legen, abkühlen lassen. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit etwas zusätzlicher Butter in dem Bratfett der Entrecotes glasig dünsten, salzen, pfeffern, mit dem Portwein ablöschen und in etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten. Währenddessen die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und fein hacken, die vorher mit Wasser abgespülten Pfefferkörner auf den Thymian legen und grob hacken, dann die entkernten Oliven darauf legen und fein würfeln, zum Schluss alles mit einander vermengen und unter die warmen Zwiebeln mischen. Die beiden Toastbrotscheiben im Mixer zu Bröseln mixen, die Hälfte davon unter die Zwiebelmasse ziehen, alles mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken und gleichmäßig auf die kalten Entrecotes streichen. Die restlichen Brösel darüber streuen, ein paar Butterstückchen auf die Entrecotes setzen und sie im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten lang garen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis sie goldbraun sind und schön riechen. Dann vom dicken Strunk des Brokkolis die große Röschen abschneiden, waschen und noch nass in einen Topf legen, dessen Deckel einigermaßen gut schließt. Etwa 1 cm hoch Wasser angießen, Salz über den Brokkoli streuen und das Wasser zum Kochen bringen, den Brokkoli maximal 5 Minuten mit geschlossenem Deckel garen, dann sofort das Wasser abgießen. Butterstückchen über dem Brokkoli verteilen, noch etwas nachsalzen und pfeffern, dann bei geschlossenem Deckel die Butter über dem Brokkoli schmelzen lassen. Die Steaks vor dem Anrichten kurz unter dem Grill überbacken, den Brokkoli noch einmal kurz durch die Butter schwenken, beides neben einander auf vorgewärmten Tellern servieren, und die Mandelblättchen über den Brokkoli streuen.