

Entrecôte double

Zutaten

2 Stk. Entrecôte á 400 g
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
40 g Butter

Weiteres:

Salz
Thymian
geschroteter schwarzer Pfeffer



Arbeitsbeschreibung

1. Die Entrecôtes mit geschroteten Pfeffer würzen und beidseitig auf der Schnittfläche des Fleisches in heißem Öl anbraten. Das Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen auf Gitter 20 Minuten rasten lassen. Öfters umdrehen.
2. Vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe mit den Entrecôte hineingeben und ca. 5 Minuten unter oftmaligen ÜOregonobergießen (arrosieren) nachbraten und salzen.
3. Entrecôte auf einer Platte mit den Beilagen und der Saucen anrichten und servieren. Das Fleisch wird vor dem Gast tranchiert und angerichtet.