



Entrecôte double mit Trüffel - Pinien - Sauce

Das Rezept ist für 4-6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Ofen auf 80°C vorheizen
Platte vorwärmen

2 Entrecôte double
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Entrecôte in Bratbutter ringsum 2 ½ - 3 Min.
anbraten (Auch an den Enden).
Sofort auf die vorgewärmte Platte legen.

Im auf 80°C vorgeheizten Ofen garen.

Saignant: ca. 60 Min. /Kerntemperatur 50-55°C

A point: ca. 90 Min. /Kerntemperatur 58-60°C

Das Fleisch kann anschliessend im 60° warmen Ofen
bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.

Sauce périgueux

Trüffelsauce

75 g Pinienkerne

ohne Fett hellbraun rösten, beiseite stellen

3,6 dl Saucen Halbrahm

3 EL Noilli Prat (trockener Wermut)

Rahm, Wermut und Bouillon aufkochen,

1 TL Fleischbouillonpaste

1-2 TL Trüffelöl

Trüffelöl beifügen und mit

einige Tropfen Zitronensaft

Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pinienkerne bis auf 1 EL kurz vor dem
Servieren beifügen.

1 - 2 Trüffel, fein gehobelt

Entrecôte in Tranchen schneiden. Wenig Sauce auf
den vorgewärmten Tellern anrichten; 2-3 Tranchen
Fleisch darauf legen. Gratin und Gemüsepackchen
beifügen und die restlichen Pinienkerne mit
den Trüffelscheiben darauf streuen.