



Entrecôte double an Zigeunersauce

Das Rezept ist für 2-3 Personen berechnet.

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

1	Schalotte	Den Backofen auf 80°C vorheizen. Eine Platte mitwärmen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.
1	Entrecôte double, ca. 400 gr.	Das Entrecôte double mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum - auch an den Enden - je nach Dicke des Fleischstückes während insgesamt 2 ½ bis 3 Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80°C etwa 1 ½ Stunden ziehen lassen.
	Salz	
1 EL	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle Bratbutter	
1 EL	Tomatenpurée	Im Bratensatz unter Rühren die Schalotte andünsten. Dann das Tomatenpurée beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen. Auf knapp 1 dl einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei die Rückstände gut auspressen. Beiseite stellen.
1 ½ dl	Weisswein	
1 dl	Bouillon	
100 gr.	Champignons	Die Champignons rüsten und in feine Scheiben und Schinken in feine Streifen schneiden.
2	Dünne Scheiben Schinken	
50 gr.	Butter	10 gr. Butter erhitzen. Champignons darin andünsten. Die passierte Sauce und den Madeira beifügen und auf kleinem Feuer wiederum gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Schinkenstreifen beifügen und das Ganze vom Feuer nehmen.
1 dl	Madeira	
		Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals kurz aufkochen. Die restliche Butter in Flocken unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
		Das Entrecôte double quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit etwas Sauce umgiessen.

Beilage: Trockenreis oder Gemüse garnitur