

Entrecôte double an brauner Butter mit Artischocken und Belper Knolle



Rezept für 4

Zutaten

2 Entrecôtes à 300 g,
beim Metzger
vakuumieren lassen
100 g Butter
12 Artischocken, z. B.
Winterartischocken aus
Sizilien
1 Belper Knolle
Salz, Pfeffer
Etwas Erdnussöl zum
Braten

Zubereitung

Die Artischocken rüsten, Stiele abbrechen und oberes Drittel der Blätter sowie auch die sehr grünen Blätter wegschneiden. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech stellen, salzen und in den Garraum schieben. Mit Dämpfen 95 °C während 30 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen. Die Entrecôtes im Vakuumbbeutel auf ein Edelstahlblech legen, in den Garraum schieben und mit Dämpfen 47 °C während 25 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, den Beutel aufschneiden, die Fleischstücke trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer sehr heißen Lyonerpfanne das Öl erhitzen. Die Fleischstücke beidseitig ca. 1 ½ bis 2 Minuten pro Seite kross braten. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseitestellen. Die Butter in einer Sauteuse auf dem Herd schmelzen und unter ständigem Rühren nussbraun werden lassen. Durch ein Papier oder einen Filter passieren und beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Artischocken in die Mitte der Teller verteilen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und rings um die Artischocken anrichten.

Mit der braunen Butter beträufeln und die Belper Knolle darüberhobeln.

Garstufe Entrecôtes

Mit Vorheizen - Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 47 °C

Garstufe Artischocken

Mit Vorheizen - Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 95 °C