



Entrecôte pfefferglasiert, Petersilienbrioche und Apfelpesto



Zubereitung Entrecôte pfefferglasiert

Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Fleisch anbraten, mit Marinade einstreichen und mit Heissluft 85 °C während 1 Stunde garen. Herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend bei 180 °C während 4 Minuten fertig garen.

Zubereitung Petersilienbrioche

Alle Zutaten mischen und mit dem Knethaken langsam verkneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Kurz durchkneten, in eine gebutterte Kastenform füllen, nochmals gehen lassen und mit Heissluft 165 °C während 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Kurz von beiden Seiten anbraten.

Rezept für 6

Zutaten Entrecôte pfefferglasiert

1 EL Sherry
2 EL Sojasauce
1 TL Salz
2 EL Zucker
1 EL schwarzer Pfeffer, zerstoßen
1 kg Entrecôte, fertig pariert, in 3 gleich grosse Tranchen geschnitten

Zutaten Petersilienbrioche

250 g Mehl
30 g Zucker
3 Eier
8 g Fleur de Sel
15 g Hefe
200 g Butter
40 g Petersilienpüree

Zutaten Apfelpesto

1 Granny Smith, geschält und in Würfel geschnitten
1 Bund Blatt Petersilie, gewaschen, Blätter abgezupft und grob gehackt
150 ml Olivenöl
2 EL Haselnüsse, geröstet, geschält und grob gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung Apfelpesto

Alle Zutaten zu einem feinen Pesto mixen und abschmecken.

Anrichten

Anrichten

Fleisch aufschneiden und auf der Brioche anrichten. Pesto dazugeben und eventuell mit Petersilienfritts, Apfelsalat und Petersilienöl ausgarnieren.

Garstufen Entrecôte

Mit Vorheizen

1 Stunde | Heissluft 85 °C

4 Minuten | Heissluft 180 °C

Garstufe Petersilienbrioche

Mit Vorheizen

30 Minuten | Heissluft 165 °C