



# Pfifferlingsragout mit SwissPrimBeef- Entrecôte double, Bohnen, brauner Butter und Belper Knolle



## Zubereitung Pfifferlinge

Die Pfifferlinge gerüstet, gewaschen und je nach Grösse halbiert oder geviertelt auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Salzen und gemäss Garstufen-Angaben dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und absieben. Beiseitestellen.

## Rezept für 4

### Zutaten

400 g Pfifferlinge, gerüstet,  
gewaschen  
2 SwissPrimBeef-Entrecôte  
à 300 g  
300 g Bohnen, frisch,  
gerüstet  
1 Belper Knolle, hart  
100 g Butter für braune  
Butter  
3 EL Erdnussöl zum  
Anbraten  
1 EL Schalotten, fein  
geschnitten  
1 EL Schnittlauch, fein  
geschnitten  
1 EL Lichot, grob  
geschnitten  
Salz, Pfeffer



## Anrichten

# Zubereitung Bohnen

Die gerüsteten Bohnen auf ein Edelstahlblech legen. Salzen und gemäss Garstufen-Angaben dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und abkühlen lassen. Beiseitestellen.

# Zubereitung Entrecôte

Die Entrecôte-Stücke salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne auf dem Kochherd beidseitig ca. 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

# Zubereitung braune Butter

In einer Saucenpfanne die Butter zergehen lassen und mit dem Schwingbesen rühren, bis sie braun wird und nussig riecht. Durch ein Küchenpapier passieren und beiseitestellen.

## Anrichten

Die Bohnen regenerieren und in der Mitte der Teller anrichten. Das Fleisch dünn aufschneiden und rings um die Bohnen legen. Die Pfifferlinge mit den Kräutern, Schalotten und einem Esslöffel Olivenöl in der Pfanne kurz aufwärmen. Abschmecken und zwischen den Fleischstücken platzieren. Die braune Butter darüberträufeln, die Belper Knolle hobeln und darauf verteilen.

## Garstufe

Mit Vorheizen – Auflage 1

8 Minuten | Dämpfen 100 °C (Pfifferlinge)

6 Minuten | Dämpfen 95 °C (Bohnen)

2 Minuten | Regenerieren 130 °C (Bohnen)