

## DER CHEF EMPFIEHLT

# Rinds Entrecôte mit Kartoffelpüree

4 Personen



Vor- und Zubereitung: ca. 45 Minuten

## Wein Vorschlag

**Mimosa Cabernet Sauvignon**



## ZUBEREITUNG

### Rinds Entrecôte

1. Rind am Stück mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rind in Olivenöl auf allen Seiten in der Pfanne ca. 1 Minute scharf anbraten.
3. Ofen auf 90 C vorheizen und Fleisch auf einem Backblech für ca. 30 Min. (je nach gewünschter Garstufe) in den Ofen geben.

### Kartoffelpüree

1. Kartoffeln schälen und in etwa gleich grosse Stücke schneiden.
2. Kartoffeln in Topf geben, mit Wasser bedecken und kochen bis sie weich sind. Wasser abgiessen.
3. Mit einem Kartoffelstampfer oder Passevite fein pürieren, Butter und Milch hinzufügen.
4. Mit Salz, Muskat-Nuss und Pfeffer abschmecken und ganz kurz mit einem Schneebesen flaumig schlagen.

## ZUTATEN

### Rinds Entrecôte

800 gr **Rinds** Entrecôte am Stück  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4-8 Stk. **Kräuterbutter** Rosetten

### Kartoffelpüree

600 gr Mehlig **Kartoffeln**  
50 gr Butter  
30 ml Olivenöl  
2 dl Milch  
etwas Muskat-Nuss  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

## DEKORATION

Erbsen Sprossen Garnitur  
8 Blätter roten Chiccorée

## ANRICHTEN

Entrecôte in 2 cm dicke Tranchen schneiden.  
Je 2 Scheiben Fleisch auf 2 Chiccorée Blätter legen. Kräuterbutter separat servieren oder auf das Fleisch legen.

Mit Kartoffelpüree und Erbsen Sprossen ausgarnieren.

Dazu passt ein Gemüse je nach Saison.

